Maggio 2010 - anno XXII n.182

Italia a Tavola



Vinitaly
L'ottimismo di mercato e aziende

Attrezzature
Speciale Forni

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB BERGAMO - Organo ufficiale di ANAG
In caso di mancato recapito inviare al CPO di Bergamo per la restituzione al mittente previo pagamento resi

RISTORAZIONE - BAR - OSPITALITÀ - ENOGASTRONOMIA - TERRITORIO

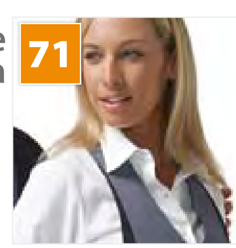


Fiera del Vino della Valtènesi
Polpenazze del Garda - Brescia
DAL 28 AL 31 MAGGIO
La Corte degli assaggi
GARDA CLASSICO
A Casa Palazzi, antica cantina e dimora del Garda, balconata stupenda sulla Valtènesi incontra e scopri con degustazioni alla cieca i "rossi della Valtènesi"
Banco d'assaggio dei vini vincitori del Concorso Nazionale Garda Classico 2010
Con la collaborazione dell'Onav
Villa Avanzi, lunedì 31 maggio, ore 17.30:
Talk show "Turismo internazionale ed enogastronomia della Valtènesi" e premio giornalistico "El Torcol"
Le cantine bio del Garda Classico presentano Chiaretto e Rossi della Valtènesi da agricoltura biologica con i prodotti bio del territorio
Orari per le degustazioni
• Venerdì 28 dalle 18 alle 24
• Sabato 29 dalle 18 alle 24
• Domenica 30 dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 24
• Lunedì 31 dalle 18 alle 24
borgo bio
BIODASE
Podere dei Folli
Civielle
La Buona Terra
CAMERA DI COMMERCIO
BRESCIA
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura
Comune di
POLPENAZZE DEL GARDA

Sommario





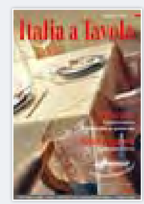


Per gli approfondimenti consulta www.italiaatavola.net

Questo simbolo alla fine di un articolo indica che sul quotidiano online **www.italiaatavola.net** sono presenti versioni più ampie del testo, oppure approfondimenti e schede collegate. Il codice numerico che lo affianca permette di recuperare la versione web dell'articolo inserendolo nel campo di "**ricerca codice**" nella finestra CERCA

La presenza di questo simbolo alla fine di un articolo indica che di quella notizia esiste anche un **video** di approfondimento sul canale **RistoTv** di **www.italiaatavola.net**

IN COPERTINA



La tavola che arreda di Ardigò porta una ventata di aria primaverile al ristorante. I motivi classici e floreali sono sempre amati dai professionisti e vestono la tavola con classe e fantasia. A garanzia del tovagliato c'è il marchio Ardigò Professional di Sesto ed Uniti (Cr), da anni un sinomio di qualità

Italia a Tavola

Italia a Tavola (con l'edizione regionale **Lombardia a Tavola**) è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, assaggiatori, barman, sommelier, luoghi di ritrovo, enti, aziende e associazioni del settore, per un totale di oltre 60.000 aziende o professionisti su tutto il territorio nazionale.

Azienda associata A.N.E.S. - Testata volontariamente sottoposta a certificazione di tiratura e diffusione in conformità al Regolamento C.S.S.T.

Certificazione Stampa Specializzata Tecnica

Confindustria — A.N.E.S. — CSST Certificazione Stampa Specializzata e Tecnica

Per il periodo 1/1/2009 - 31/12/2009: società di Revisione BDO Sala Scelsi Farina
Certificato CSST n. 2009/1958 del 26/2/10
Tiratura media 2009 per numero: 57.357
Diffusione media 2009 per numero: 57.209

Diffusione di questo numero: **55.000 COPIE**

Stampa: TI.BE.R. Spa, via della Volta,179 - 25124 Brescia - Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88 - Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 30 aprile 2010

Migliori per lo sponsor?
Ma l'acqua non garantisce la qualità...

Se ancora ce ne fosse stato bisogno, è giunta l'ennesima, inutile classifica che vuole stabilire la graduatoria della Cucina nel mondo. Con decisamente meno rigore, e più arroganza, della gran parte delle guide - che pure non seguono sempre dei criteri oggettivi - a stilare la lista dei migliori ristoranti del mondo da 9 anni è la S. Pellegrino (gruppo Nestlé), forse la realtà che maggiormente ha investito a livello internazionale per la promozione di un prodotto in assoluto povero (l'acqua) in abbinamento ai grandi cuochi. E il lavoro organizzativo che ha coinvolto 800 giurati (che non hanno però alcun obbligo di visitare i locali per cui votano...) ha prodotto il "mostro" di una classifica che al vertice vede il 33enne albanese-danese René Redzepi, che ha superato pezzi da 90 come lo spagnolo Adrià o l'inglese Blumenthal. Il che non sarebbe nemmeno un grande risultato se si pensa che il molecolarista britannico, a logica, dovrebbe risultare, ad andar bene, in fondo alla classifica avendo avuto lo scorso anno il locale chiuso almeno due volte per intossicazione della clientela. Ma tant'è, grazie anche alla Nestlé, negli anni passati questi nomi erano diventati griffe di assoluto richiamo e quindi... come liberarsene?

Proprio il ricordato sforzo organizzativo (che nei singoli Paesi comporta sponsorizzazioni di eventi legati alla cucina e costose pubblicità per comprarsi la stampa amica) costituisce peraltro il punto più debole di un'iniziativa che, come quella degli Awards dei 50 migliori ristoranti al mondo, è solo un'occasione in più di fare promozione dei soliti marchi. E il solo fatto che ne parliamo anche noi dà ragione a chi, in Nestlé, ha scelto questa strategia.

Pur consapevoli quindi che dedicare righe a questa classifica in fondo fa il gioco di S.Pellegrino, non possiamo non confermare le perplessità già espresse in passato su una sistema che si basa fortemente su due elementi: le lobby che in alcuni Paesi sostengono questo o quel candidato (perché legato a interessi economici, aziendali o di territorio che siano) e il quasi obbligatorio utilizzo di acque S.Pellegrino o Panna nei locali. Come dire che basterebbe chiamare col suo giusto nome la farsa della graduatoria ("I migliori ristoranti al mondo che utilizzano acqua S. Pellegrino & C.") per restituirle un giusto valore e "peso". Come spiegare in modo diverse salti incredibili di decine di punti in graduatoria per ristoranti il cui merito più grande, secondo gli organizzatori, è quello di essere testimonial di prodotti alimentari?

Con tutto il rispetto per molti nomi importanti (e fra questi certamente Massimo Bottura, che ha meritatamente conquistato un posizione di rilievo), non si potrebbe capire altrimenti il successo di alcuni locali e la caduta verticale di altri. In questa classifica mancano ad esempio ristoranti che la Michelin (che resta la guida internazionale più riconosciuta) colloca ad esempio ai vertici in diversi Paesi, ma che forse non consumano abitualmente S.Pellegrino.

La graduatoria non tiene nemmeno conto del vero peso, a livello di percezione internazionale, della competizione in atto fra le cucine italiane, e quella spagnola o francese, con inserimenti bizzarri e assolutamente legati a business e promozione. Come dire che di questa classifica (che non indica affatto cambiamenti di stile e tendenza a favore di cucine più naturali e "pulite", come vorrebbe lasciar credere qualche zelante collega che fa parte del gioco) non servono proprio più a nessuno. Può essere che il lusso ingessato dei francesi e l'esasperato modernismo degli spagnoli si stiano eludendo, ma da questa classifica non emerge nulla di tutto ciò. E, soprattutto, non emerge nemmeno quel valore di cucine del territorio e delle materie prime che rappresenta invece il vero futuro di successo per il nostro Paese e tutta la sua filiera agroalimentare. E che, premi della S.Pellegrino o meno, deve essere perseguito.

Alberto Lupini
alberto.lupini@italiaatavola.net



È giunta l'ennesima, inutile classifica che vuole stabilire la graduatoria della Cucina nel mondo. Con meno rigore, a stilare la lista è la S.Pellegrino (Nestlé), che premia i suoi ristoranti sponsor

Editoriali recenti su www.italiaatavola.net

- Additivi al ristorante, è tempo che la Martini chiarisca come informare i clienti *cod 15092*
- Dall'ottimismo di Vinitaly alla promozione del vino al ristorante *cod 14972*
- Scajola colpisce gli editori per avere meno voci libere... *cod 14832*

La nostra squadra

Italia a Tavola - con edizione regionale Lombardia a Tavola
www.italiaatavola.net (quotidiano online)

Direttore responsabile: Alberto Lupini - alberto.lupini@italiaatavola.net

Comitato editoriale:
Alberto Lupini, **Lucio Piombi** (*beverage e vino*), **Matteo Scibilia** (*ristorazione e alimenti*)

Redazione: Via Piatti, 51 - 24030 Mozzo (Bg)
Tel 035 460563 - Fax 02 700557702 - redazione@italiaatavola.net

Editorialista: **Roberto Vitali** - *Vicedirettore:* **Marino Fioramonti**
In redazione: **Jenny Maggioni, Riccardo Melillo** (*grafica e impaginazione*),
Greta Nicoletti, **Elisabetta Passera** (*segreteria*), **Lucio Tordini**
ed **Ezio Zigliani** (*iniziative speciali*)

Corrispondenti di zona:
- Piemonte-Liguria-Valle d'Aosta: **Piera Genta** (pieragenta@libero.it - 335 6438533)
- Veneto-Friuli: **Luigi Russolo** (luigi.russolo@marcopologeie.eu - 349 5326000)
- Toscana-Umbria: **Alessandro Maurilli** (a.maurilli@almapress.net)
- Lazio: **Mariella Morosi** (mariellamorosi@hotmail.com)
- Marche: **Claudio Riolo** (claudioriolo@yahoo.it - 335 8163063)
- Campania: **Vincenzo D'Antonio** (vidanto@gmail.com - 329 9092374)
- Sicilia: **Carlo Ravanello** (carlo1940@gmail.com - 347 2347826)
- Calabria: **Tommaso Caporale** (admin@n2b.it - 349 1501047)

Hanno collaborato a questo numero:
Renato Andreolassi, Marinella Argentieri, Anna Bossini, Simona Caccia, Guerrino Di Benedetto, Bruno Federico, Federico Garavaglia, Massimo Giubilesi, Susy Grossi, Carmine Lamorte, Salvatore Longo, Rosanna Martinelli, Sergio Mei, Rosanna Ojetti, Sergio Pezzotta, Sandro Romano, Enrico Rota, Lucia Siliprandi, Maddalena Venuso, Cristina Viggè, Julia Sandra Virsta

Edizioni Contatto srl
Via Piatti, 51 - 24030 Mozzo (Bg) - Tel 035 615370 - Fax 02 700557702
Amministratore: Mariuccia Passera - segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi, promozione e marketing: **Anna Bonacina** (*direttore commerciale*), **Livia Gerosa** (*segreteria*), **Andrea Lupini** (*iniziative speciali*) e **Laura Miedico**
Tel 035 615370 - Fax 035 5096886 - direzionecommerciale@italiaatavola.net

Advertisers' index:
4 R srl - Azienda agricola Mirabella - Bortolin Angelo Spumanti sas di Bortolin D. & C.- Brescialat Spa - CAD srl - Cifa srl - Coltelleria Collini snc - Fabar srl - Fernando Pighin & figli s.agr.a.r.l. - Forni Ceky srl - FrieslandCampina Italy srl - IP spa Industrie del freddo professionale - La Buona Terra associazione di produttori biologici lombardi- Media + More Gmbh Media Consulting und Media Service - Norda Spa - Orobica Pesca Spa - Regione Lombardia Struttura promozione dei Prodotti Agroalimentari - RO.S. Spa - Torrefazione Tris Moka - Vicenza Qualità

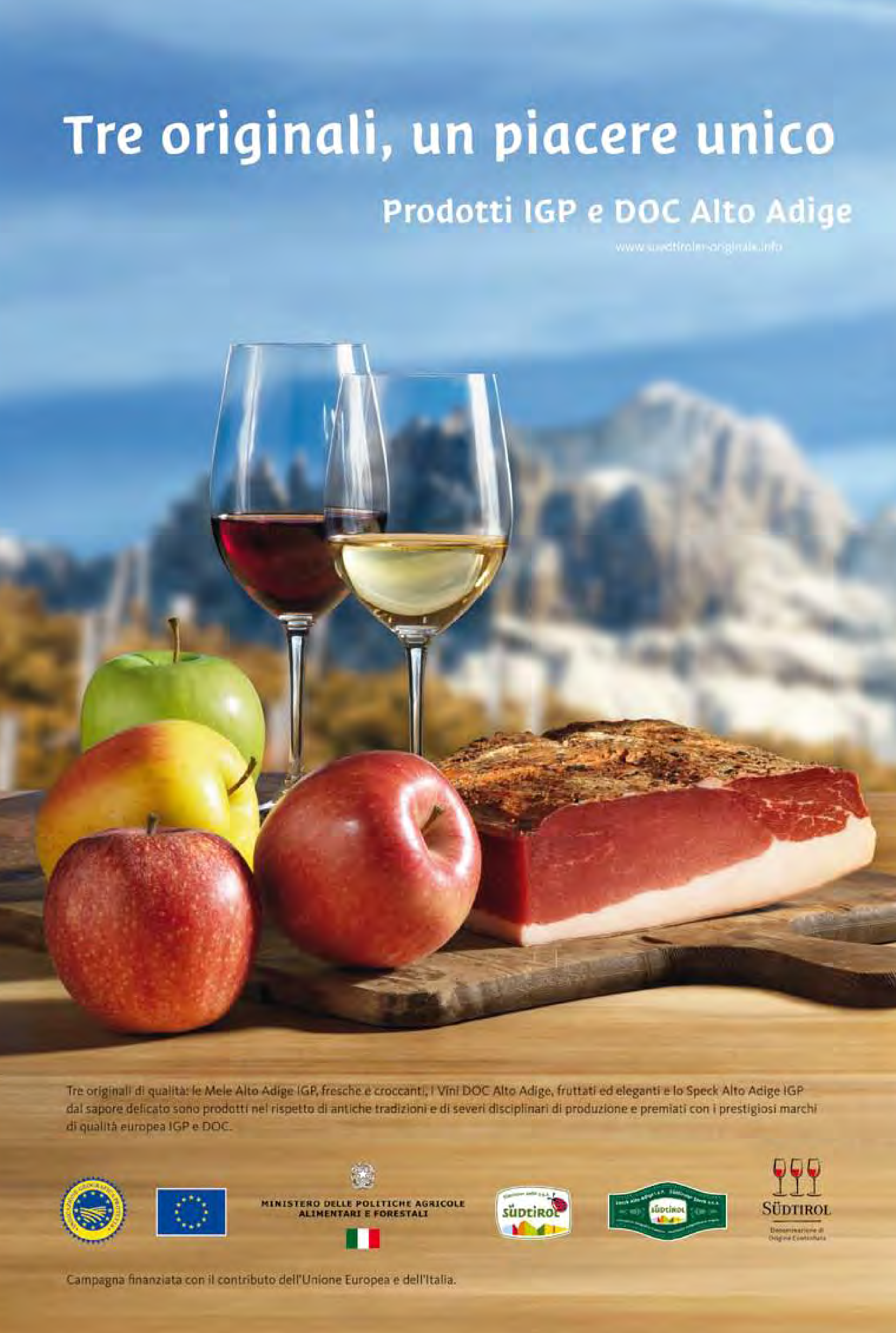
Tariffe per l'abbonamento annuale:
€ 25,00 (privato), € 15,00 (operatore professionale), € 10,00 (insegnante o studente) o € 49,00 (estero). Per sottoscrivere il tuo abbonameno a 10 numeri della rivista visita il sito www.italiaatavola.net e clicca su "abbonamenti", oppure intesta alla Edizioni Contatto srl, via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) un assegno bancario, un vaglia postale o un bollettino di conto corrente postale n°49038870

IL COMMENTO di Roberto Vitali

Bagni nei locali
C'è molto da migliorare



La questione è di quelle annose, ma sempre di attualità. Riprendo l'argomento prendendo spunto dalla sentenza del Tar della Toscana che ha decretato: l'uso dei servizi igienici all'interno dei pubblici esercizi è fornito ai soli clienti e non è a disposizione di tutti i passanti. Il chiarimento può far piacere a tanti gestori di bar e caffè, creerà comunque qualche incertezza in più nei consumatori, ma è chiaro che la norma andrebbe sempre interpretata caso per caso.
Il gestore capisce bene quando è il momento di farla rispettare e quando è il caso di chiudere un occhio. Detto questo veniamo al lato negativo, alla trascuratezza e alle carenze nelle quali si trovano ancora molti gabinetti di pubblici esercizi. L'esperienza di ognuno lo può confermare: ci sono in Italia ancora troppi wc non all'altezza, che non fanno un buon servizio al cliente e danno una brutta immagine del locale. Di solito sono in fondo a destra (quando non sono "fuori in cortile"!), ma molto spesso sono troppo angusti, non hanno chiusura alla porta (manca la chiave o il chiavistello è rotto), non hanno all'interno un gancio appendiabiti, talvolta sono ancora con il bagno alla turca, scomodo e antiestetico.
La pulizia, poi? Il color giallo domina sui sanitari, carta strappata per terra, sapone che è finito, così come le salviettine di carta per asciugarsi. E i lavandini con fotocellula? Una tortura per chi ha fretta di lavarsi le mani e spesso non riesce a farlo o si inonda di acqua.
Personalmente giudico la qualità di un bar o di un ristorante anche da come sono tenuti i servizi igienici. Denotano il rispetto e la sensibilità che il gestore ha verso il cliente. E - vi assicuro - su questo tema c'è ancora molto da migliorare. *cod 14940*



Tre originali, un piacere unico
Prodotti IGP e DOC Alto Adige
www.suedtiroler-originale.info
Tre originali di qualità: le Mele Alto Adige IGP, fresche e croccanti, i Vini DOC Alto Adige, fruttati ed eleganti e lo Speck Alto Adige IGP dal sapore delicato sono prodotti nel rispetto di antiche tradizioni e di severi disciplinari di produzione e premiati con i prestigiosi marchi di qualità europea IGP e DOC.
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
SÜDTIROL
Denominazione di Origine Controllata
Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia.



Galan apre il dopo Zaia

Agricoltura tra continuità e cambiamenti

Turn over al ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali: **Giancarlo Galan** (*nella foto sopra, e sotto con il Presidente della Repubblica* ***Giorgio Napolitano*** *durante il giuramento al Quirinale)*, ex governatore del Veneto, ha preso il posto di Luca Zaia dalla carica di ministro. L'Agricoltura resta così a un veneto. «Un ministro dell'Agricoltura che parli a tutta l'agricoltura», questo l'auspicio espresso dal presidente di Fedagri-Confcooperative **Maurizio Gardini** subito dopo il giuramento.

«Siamo pronti ad offrire al Ministro la nostra collaborazione e un fattivo contributo in termini di proposte affinché si individuino al più presto risposte concrete ed efficaci per affrontare la grave crisi in cui versa il comparto agricolo - ha ribadito Gardini. Il nostro auspicio è che il Ministro avvii da subito un dialogo e un confronto allargato con tutte le organizzazioni che rappresentano gli interessi della filiera agroalimentare, anche in vista dei profondi cambiamenti in atto e degli appuntamenti che riguarderanno il prossimo futuro a partire dalla riforma Pac».

Dal canto suo, il presidente della Coldiretti **Sergio Marini** auspicava che «il dialogo costruttivo con il neoministro in Veneto è il miglior auspicio per l'impegno futuro a difesa dell'identità del made in Italy e a sostegno del potere contrattuale delle imprese agricole sul mercato. Su questi obiettivi ci sarà la piena, leale e trasparente collaborazione della Coldiretti, anche in vista dell'importante negoziato europeo sulla riforma della Politica agricola comune che il nuovo Ministro dovrà affrontare, con la forte personalità e la grande esperienza maturata».

Parole e atti di sostegno al neoministro sono giunti anche dal ministro del Welfare **Maurizio Sacconi**: «credo che Galan sarà un ottimo ministro dell'agricoltura». Sulla richiesta di Confagricoltura di far ripartire la concertazione nel settore, Sacconi ha osservato inoltre che «è una richiesta di sviluppo di dialogo che certamente ci sarà con il nuovo ministro dell'agricoltura. Per quanto riguarda noi, abbiamo un tavolo per discutere dei problemi del lavoro».

«Per parte mia - ha risposto prontamente Galan - non mancherò di dedicare il massimo impegno, mettendo tra l'altro a disposizione anche tutte le esperienze acquisite nell'incarico di presidente della Regione del Veneto, al fine di assicurare una responsabile continuità delle azioni fin qui svolte dall'importante ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali. Ciò esigerà, soprattutto per garantire stabilità e sviluppo al mondo agricolo, che ci si appresti a tener conto di tutti gli aspetti



della difficile crisi che anche in Italia colpisce questo settore». Con questi presupposti il neoministro ha iniziato il suo cammino, da un lato all'insegna della continuità a livello di comunicazione, immagine e attivismo lasciata in eredità da Luca Zaia, dall'altro aprendo spiragli di cambiamento su alcune posizioni delicate.

In primis sulla questione degli Ogm verso cui Galan sembra più aperto al dialogo.

A questo proposito, di sottofondo, si sente salire la voce della Coldiretti, la più potente delle organizzazioni agricole, infastidita da alcune dichiarazioni di Galan pro Ogm e pro Confagricoltura.

cod 15019

ALCUNE DELLE PRIME AZIONI AL MINISTERO

Il Brunello riconquista la fiducia. Galan lo sdogana per gli Usa: dal 1° maggio non è più necessaria la dichiarazione di conformità del Governo italiano per commerciare oltreoceano il Brunello di Montalcino, che era richiesta dal 23 giugno 2008 dalle autorità statunitensi dopo lo scandalo del Brunello arricchito con Merlot e altri vitigni meno nobili. *cod 15236*

Sfida al decreto Zaia in Friuli. Futuragra pianta mais Ogm: agricoltori friulani contro il decreto che vieta la semina del mais Mon810. In provincia di Pordenone dal 30 aprile c'è la prima semina Ogm per iniziativa di Giorgio Fidenato, presidente degli Agricoltori federati nonché segretario di Futuragra. *cod 15223*

La Cassazione tutela la mozzarella. Non è di bufala se contiene altro latte: la sentenza della Cassazione stabilisce che non si può etichettare come mozzarella di bufala un prodotto contenente, in misura maggiore della metà, altro tipo di latte. *cod 15184*

Modifiche all'Igp Limone di Sorrento. Galan: Meglio usare legno di castagno: tra le modifiche in particolare la descrizione relativa alle impalcature sotto le quali vengono coltivate le piante di Limone di Sorrento. Pur lasciando la preferenza per i pali di legno di castagno, è stato previsto anche l'utilizzo di pali di altro tipo di legno e/o di leghe metalliche. *cod 15170*

I nuovi assessori regionali all'Agricoltura e al Turismo



Centro sinistra
Centro destra

Piemonte
Agricoltura
Claudio Sacchetto (Lega Nord)
Saluzzo, 8 ottobre 1979
Turismo
Alberto Cirio (Pdl)
Torino, 6 dicembre 1972

Lombardia
Agricoltura
Giulio De Capitani (Lega Nord)
Olginate, 27 febbraio 1946
Turismo
Stefano Maullu (Pdl)
Milano, 15 marzo 1962

Veneto
Agricoltura
Franco Manzato (Lega Nord)
Oderzo, 19 maggio 1966
Turismo
Marino Finozzi (Lega Nord)
Thiene, 28 ottobre 1961

Emilia Romagna
Agricoltura
Tiberio Rabboni (Pd)
Cento, 19 agosto 1952
Turismo
Maurizio Melucci (Pd)
Rimini, 17 luglio 1954

Liguria
Agricoltura
da nominare
entro il 10 maggio
Turismo
da nominare
entro il 10 maggio

Marche
Agricoltura
Paolo Petrini (Pd)
Porto San Giorgio, 12 luglio 1963
Turismo
Serenella Guarna Moroder (Idv)
Badolato Marina, 29 aprile 1959

Toscana
Agricoltura
Gianni Salvadori (Pd)
Pontassieve, 22 giugno 1956
Turismo
Cristina Scaletti (Idv)
Firenze, 14 luglio 1968

Umbria
Agricoltura
Fernanda Cecchini (Pd)
Città di Castello, 17 febbraio 1960
Turismo
Fabrizio Felice Bracco (Pd)
Perugia, 19 dicembre 1946

Lazio
Agricoltura
Francesco Battistoni (Pdl)
Montefiascone, 23 febbraio 1967
Turismo
Stefano Zappalà (Pdl)
Aci Bonaccorsi, 6 febbraio 1941

Campania
Agricoltura
da nominare
entro fine maggio
Turismo
da nominare
entro fine maggio

Puglia
Agricoltura
Dario Stefano (La Puglia per Vendola) - Scorrano, 1953
Turismo
Silvia Godelli (esterna)
Bari, 5 giugno 1947

ASSESSORI, LE BIOGRAFIE
Lombardia *cod 15163*
Piemonte e Veneto *cod 15126*
Altre regioni *cod 15220*

Calabria
Agricoltura
Michele Trematerra (Udc)
Cosenza, 27 settembre 1964
Turismo
Giuseppe Scopelliti (Pdl)
Reggio Calabria, 21 novembre 1966

Basilicata
Agricoltura
Vilma Mazzocco (Alleanza per l'Italia)
Siliqua, 8 gennaio 1962
Turismo
Erminio Restaino (Pd)
Potenza, 12 aprile 1954



Il fresco Litorale toscano col pesce del friulano Scarello



Il famoso chef **Emanuele Scarello** (*a destra nella foto insieme al papà Tino, alla mamma Ivonne e alla sorella Michela*), del ristorante Agli Amici di Godia (Ud), ha scelto Litorale dell'azienda Val delle Rose come abbinamento al suo Hamburger di calamaro. Il ristorante si trova a quattro km da Udine, nel cuore del Friuli (tel 0432 565411 - **www.agliamici.it**). Gli ingredienti sono tradizionali e semplici, ma la loro combinazione e la loro presentazione fanno di questo piatto un *must* da veri gourmet.

Che Litorale di Val delle Rose sia un vino fresco, estivo e adatto ai giovani è possibile dedurlo anche dalla sola etichetta. Il packaging infatti è fortemente identificativo; ma anche una volta degustato è un vino che rimane impresso: al palato si evidenzia una nota aromatica importante unita a una piacevole persistenza. Interpreta bene il territorio da cui proviene, infatti è un vino intenso e generoso, di grande struttura. Il colore è giallo paglierino con lievi riflessi dorati, ha un profumo fruttato molto intenso che ricorda frutta estiva matura. Al palato si evidenzia una nota aromatica importante unita a una piacevole persistenza.

L'azienda Val delle Rose, ubicata nelle vicinanze di Grosseto, è stata acquistata dalla famiglia Cecchi nella metà degli anni '90. Luigi Cecchi è stato tra i pionieri di questa zona, ha sempre creduto nelle potenzialità del territorio ed è per questo motivo, e non solo, che i figli Cesare e Andrea stanno ancora investendo nell'azienda. L'ultimo progetto è la creazione di una nuova cantina che sarà terminata entro 12 mesi e racchiuderà in sé la conoscenza e l'esperienza della maison chiantigiana. *cod 15057*

IL SOMMELIER CONSIGLIA

Maremma Toscana Igt
Litorale 2009
Val delle Rose



Uvaggio: 85% Vermentino, 15% altre varietà complementari
Vinificazione: in bianco con macerazione prefermentativa a freddo per 18 giorni in acciaio inox
Affinamento: minimo 2 mesi in bottiglia
Colore: giallo paglierino con lievi riflessi dorati
Profumo: fruttato molto intenso che ricorda frutta estiva matura
Sapore: al palato si evidenzia una nota aromatica importante unita a una piacevole persistenza. È un vino intenso e generoso, di grande struttura. Nel complesso si presenta come un vino fresco
Gradi: 12,5% vol.
Acidità totale: 6,78 g/l
Estratto a secco: 23,10 g/l
Servire a: 12°C
Abbinamenti: ottimo con piatti a base di pesce anche elaborati, ideale anche come aperitivo

Val delle Rose
Località Poggio La Mozza, 58100 Grosseto
Tel e Fax 0564 409062
www.valdellerose.it

HAMBURGER DI CALAMARO CON PATATE SOFFICI E GELATO D'OLIVE

INGREDIENTI (per 6 persone): 2 kg calamari freschi (tenere le vescichette del nero per il decoro finale del piatto); *per il gelato d'olive*: 200 g olive bianchera denocciolate, 200 g acqua naturale, 50 g glucosio, sale; *per la patata soffice*: 250 g patate (varietà Kennebek), 125 g crema di latte, 50 g olio extravergine d'oliva, 100 g acqua di cottura delle patate, 2 albumi d'uovo, sale

PROCEDIMENTO: tritare i calamari (tenendone da parte un paio), salare e pepare, cuocere nel sottovuoto a vapore (68°C) per 45 min, raffreddare. Per il gelato: mettere gli ingredienti nel recipiente del paco-jet e abbattere a -18°C. Per la patate: tagliare a cubetti, cuocerle in acqua salata. Passarle al thermomix ad ottenere una crema omogenea. Tagliare i calamari cotti a forma di lingottino e grigliarli. Tagliare a listarelle i calamari tenuti da parte e immergere le "tagliatelline" in olio, ev a 60°C per 8 minuti. Decorare il piatto con una pennellata di nero, sistemarvi hamburger e "tagliatellina", accanto una pallina di gelato e la crema calda di patate.



foto Ennio Calice

Risotto ai piselli e guanciale affumicato

INGREDIENTI (per 4 persone): *per il fondo* ¼ di cipolla bianca, 400 g riso Carnaroli, 2 g sale; *per la cottura* 50 g vino bianco, 1 litro brodo vegetale; *per mantecare* 90 g burro, 75 g parmigiano, poche gocce di succo di limone; piselli: bolliti in acqua bollente salata, raffreddati appena al dente, frullati e setacciati. Una parte dei piselli spellati e divisi a metà; *per la finitura* un cucchiaio di erbe tritate (dragoncello, timo, cipollina) 60 g di guanciale affumicato
PROCEDIMENTO: si tosta il riso nella cipolla stufata, frullata e setacciata.
Si sfuma con il vino bianco. Si copre di brodo e si lascia andare per il suo tempo di cottura (12 minuti). Quando mancano due minuti si aggiunge la purea di piselli e si fa attenzione al gusto. Alla fine della cottura, fuori dal fuoco, si manteca con burro, poi si aggiunge il succo di limone, poi il parmigiano.
Quindi si sala e alla fine si aggiungono i piselli spellati e le erbe facendo attenzione alla temperatura. Quindi si stende sul piatto e sopra si adagiano fette sottilissime di guanciale affumicato che fonderà al contatto con il verde e brillante risotto.



Bartolini sceglie Carnaroli
Con Ecorì la qualità è garantita

Il Carnaroli viene considerato uno dei migliori risi italiani. Eccellente per la tenuta di cottura in qualsiasi preparazione, è quindi ideale per risotti pregiati e piatti speciali regionali. È infatti in grado di amalgamare ed esaltare i sapori e i cibi più diversi. Con questo riso, applicando un po' di dedizione e fantasia, si riesce a ottenere il massimo: piatti nutrienti, gustosi ed economici.

Il riso Carnaroli Ecorì è certificato. Tiene la cottura in modo naturale ed eccelle nei risotti. È ottimo in ogni altro tipo di preparazione perché esalta i sapori dei cibi più diversi. La qualità superiore di questo risotto, come anche degli altri tipi di risotti che portano il marchio Ecorì (Arborio dal chicco molto grosso, Baldo molto versatile, Vialone nano, S. Andrea prevalentemente giovane, Roma dal chicco grosso e allungato).



Per rintracciabilità si intende il processo che segue il prodotto da valle a monte della filiera. La determinazione del processo di rintracciabilità presuppone che la filiera abbia seguito anche il processo inverso: la tracciabilità. Tale processo identifica in modo inequivocabile tutti i passaggi che effettua il prodotto prima di giungere sulla tavola del consumatore.

Per avere un processo di tracciabilità/rintraccaibilità certificata è importante avere una "terza persona" al di fuori della filiera che possa dire con certezza che tutti i passaggi sono identificabili e che la filiera ha seguito la norma comunitaria per per fregiarsi del certificato di conformità. Ecorì ha scelto Sgs Italia come società certificatrice che garantisce la rintracciabilità certificata del suo riso. Le caratteristiche di qualità del Carnaroli trovano espressione e forma in un piatto proposto dal giovane e brillante chef **Enrico Bartolini** (*nella foto*), volto e anima de "Le Robinie" di Montescano, Pv (località Cà D'agosto, tel 0385 241529 - **www.lerobinie.net**). Il suo Risotto ai piselli e guanciale affumicato è realizzato con prodotti semplici e naturali, tutti ingredienti di qualità che contribuiscono, oltre alla mano sapiente del cuoco, a rendere la ricetta unica e gustosa. Ingrediente fondamentale è il riso Carnaroli che amalgama ed esalta anche tutti gli altri elementi. Un piatto ideale per tutte le stagioni, particolarmente profumato e dal bel colore verde brillante che ricorda i campi di riso e la brezza di primavera. Accoppiata vincente, dunque, l'estro dello chef Bartolini e il pregiato riso Carnaroli Ecorì, garantito e certificato.



cod 14992

Ecorì agricola srl
via Trino 200, 13100 Vercelli
Tel 0161 271920 - Fax 0161 297630
www.ecori.it


MADE IN ITALY
STAGIONARE, CONSERVARE, ESPORRE
IN UN'UNICA PRATICA SOLUZIONE
Da oggi è possibile
DISPENSA
è la prima cantina climatizzata multifunzione che vi offre
fino a 4 zone a microclima differenziati, per custodire "a vista"
le vostre specialità enogastronomiche
Scegliete la vostra combinazione ideale:
www.ipindustrie.com
info@ipindustrie.com • n° verde 800 488009
INDUSTRIE
PARMA
voi acquistate la qualità noi ve la conserviamo

Per il Bitto tradizionale secondo consorzio in vista?



di Marino Fioramonti

Non c'è pace attorno al Bitto, tanto che i produttori col sistema tradizionale minacciano di costrituire un secondo consorzio per tutelare il loro formaggio simbolo della Valtellina. Questo il segnale lanciato in occasione di un confronto pubblico fra le due anime del Bitto svoltosi in Fieramilanocity nell'ambito di "Fa' la cosa giusta!", la Fiera nazionale del consumo critico e degli stili sostenibili. Una fiera con oltre 620 espositori, in crescita del 20% rispetto allo scorso anno, segno di reazione alla crisi e di rinnovata vitalità dei settori economici che essa rappresenta.

Nella Kuminda, la piazza dedicata al diritto al cibo, moderati dal direttore di "Italia a Tavola" Alberto Lupini, si sono misurati sui temi di una controversia emblematica Fabio Sala, vicepresidente del Consorzio di tutela con sede a Morbegno, e Paolo Ciapparelli, presidente dell'Associazione dei produttori storici, i cosiddetti "ribelli" che tutelano l'antica ricetta realizzata negli alpeggi di altura. Al dibattito ha partecipato anche Michele Corti, la memoria storica del formaggio lombardo che non ha mancato di sottolineare che la Dop assorbe il 50% del latte nazionale per una produzione che sfiora le 460mila tonnellate, l'85% della quale utilizza latte vaccino.

Secondo i produttori storici non doveva essere modificato il disciplinare, contestato dal ministero delle Politiche agricole, così come non dovevano essere immessi mangimi e fermentazioni non naturali anche a costo di una minor produzione del marchio e del suo invecchiamento. Tesi contestata dal Consorzio di tutela che riunisce oltre 80 allevatori e che produce oltre al Bitto, anche il Casera, il Scimunin e il formaggio grasso d'Alpe Valtellina.

Inutili i tentativi del moderatore di trovare un'intesa, è apparsa alla fine chiara la decisione dei "ribelli" di costituirsi in un consorzio alternativo a quello ufficiale pur riconoscendo la buona fede. *cod 14551*

Agenda degli ultimi sequestri



29 marzo - Torino
Denunciato titolare di un ristorante etnico: gli alimenti erano stati portati arbitrariamente a surgelazione. Si trattava di carne, pesci interi e tranci vari di pollo, coniglio, verdure, lumache giganti e sughi vari. *cod 14721*



30 marzo - Trapani
Il maxisequestro di 510 kg circa di merce è stato effettuato nei confronti di un ambulante che stazionava in via Castellammare a Trapani. Un passo avanti nella repressione all'abusivismo commerciale. *cod 14745*



1 aprile - Palermo
Operazione dei Nas in Sicilia a Palermo, Agrigento e Trapani. Nel mirino i dolci tipici della Pasqua, sequestrati circa 200 quintali. Passate al setaccio 45 aziende. Denunciati 6 imprenditori. Violate le norme sull'etichettatura. *cod 14778*



1 aprile - Italia
Oltre 270 tonnellate di dolci di Pasqua e di alimenti per un valore totale di oltre 2 milioni di euro, sono state sequestrate insieme a migliaia di etichette contraffatte per colombe e uova di cioccolato. *cod 14780*



2 aprile - Torino
I Nas hanno sequestrato 800 chili di dolci, per lo più uova di Pasqua. I militari hanno scoperto locali fatiscenti con infiltrazioni di umidità, macchinari sporchi, residui di lavorazione mai rimossi, cianfrusaglie e tracce della presenza di topi. *cod 14796*



8 aprile - Siena
Circa 10 milioni di litri di Chianti falsamente marchiato Docg, che doveva andare soprattutto sul mercato Usa, sono sono stati sequestrati dalla procura di Siena. Si è trattato di un sequestro cautelativo che ha dato il via a varie denunce. *cod 14892*



12 aprile - Ancona
Alimenti etnici, destinati a ristoranti e negozi, sono stati sottratti dal commercio in quanto versavano in precarie condizioni igieniche: erano invasi da parassiti e tenuti in locali e apparecchiature frigorifere privi di requisiti sanitari. *cod 14946*



19 aprile - Bari
Un 50enne di Cerignola (Fg), avrebbe rifornito alcuni ristoranti del capoluogo di olio "extravergine", sofisticato, privo di etichette, vendendolo al prezzo di 2 euro al litro. Il falso era probabilmente olio di semi colorato con clorofilla. *cod 15060*

le Radici del Cibo di Piera Genta

La radice più amata dai buongustai è quella del pungente rafano

Il rafano è conosciuto come senape dei monaci o cren. Appartiene alla famiglia delle *Crocifere*, per intenderci quella del cavolo, della rapa e del ravanello. Le sue foglie, in primavera quando sono ancora molto tenere, possono essere utilizzate nelle insalate.
Ma è la radice la parte più apprezzata dai buongustai: di colore biancastro con polpa soda, dal sapore pungente dovuto a un olio essenziale, molto gradevole e dall'odore acre.
È originario dell'Europa orientale, consumato fin dall'antichità, durante l'Esodo dell'Antico Testamento viene citato tra le erbe amare della Pasqua ebraica.
Nel Medioevo era un ingrediente assai comune nelle farmacie dei conventi ed era utilizzato per preparare medicanti di ogni tipo.
In Italia lo si trova in numerosi orti, ma la sua coltivazione è sviluppata soprattutto in Veneto, Lombardia, Piemonte, Campania e Basilicata che sono anche le aree di maggior diffusione. È menzionato nel patrimonio agroalimentare salvato dalla Regione Lombardia e nell'elenco dei prodotti vegetali tipici della provincia di Bolzano e della Regione Basilicata.
Il rafano viene consumato crudo, in genere si grattuggia.
Le salse a base di rafano accompagnano molto bene il bollito, stimolando la digestione ed esercitando un'azione protettiva dell'intestino.
Nell'agricoltura biologica può essere una valida alternativa all'uso di prodotti chimici; le foglie di rafano, tritate finemente e aggiunte nel cibo del cane, hanno proprietà vermifughe e ricostituenti.
Invece la radice di rafano, ridotta in pasta e unita alla grappa, è un ottimo aiuto contro strappi e dolori muscolari.
Il wasabi giapponese, ad esempio, ha una radice esteriormente molto simile al nostro rafano, ma è di colore verde con aroma e piccantezza più pronunciati. È assolutamente necessario con il pesce crudo sashimi e sushi.
cod 14865





Piera Genta
Interpreta l'agroalimentare italiano fra tradizione e innovazione

Contro i falsi, conoscere lo Speck Igp

Lo Speck Alto Adige Igp è un prosciutto crudo disossato, rifilato, salmistrato a secco, lasciato ad asciugare e a stagionare.
È un prodotto, anche se ancora di nicchia, autentico, fortemente radicato al suo territorio e alla sua popolazione. Deve la sua unicità alle particolari condizioni climatiche delle valli alpine dell'Alto Adige e al tradizionale metodo di produzione, un metodo protetto da un regolamento provinciale. Il Consorzio di tutela e sostenuto dal ministero delle Politiche agricole, presieduto da Franz Senfter, ha ideato un progetto che vuole promuovere un sistema di "conoscenza", teso a sensibilizzare il consumatore a riconoscere i tentativi di contraffazione e di abuso dei riferimenti geografici dei prodotti italiani. **(M.F.)** *cod 15143*



HONEY SHOP A MARCHIO "MIELOTECAITALIANA" - Un luogo unico per scoprire la varietà dei mieli del Belpaese, con degustazioni ad hoc per gli appassionati. L'honey-shop è presente a Montezemolo (Cn) e a Matelica (Mc). Prossime aperture nella Lunigiana e a Calice al Cornoviglio (Sp). *cod 14836*

PROSCIUTTO DI PARMA, EXPORT 2009 AL +1,6% - Tra i mercati le performance migliori sono state registrate in Gran Bretagna, Austria e Benelux. 2.061.668 i prosciutti di Parma esportati: tra i mercati nuovi Hong Kong, Singapore e Australia. Il merito va soprattutto al prodotto in vaschetta. *cod 14795*

MODIFICHE ALLA DOP RICOTTA ROMANA - Le modifiche corregono il contenuto lipidico minimo sulla sostanza secca e il metodo di ottenimento, modificando i valori riferiti al siero di latte ovino. Prodotta in Lazio e ottenuta con siero di latte intero di pecora, ha un sapore dolciastro di latte. *cod 15087*

IL PROSCIUTTO SAURIS DIVENTA IGP - L'iscrizione di questa eccellenza friulana nel registro delle Dop e Igp conferma il primato italiano. Il Sauris è un prosciutto crudo salato, affumicato e stagionato per almeno 10 mesi, è riconoscibile da profumo delicato e gusto dolce. *cod 15055*

CUBETTI, PETALI, FETTINE E FORMAGGINI PIACCIONO
Gli italiani hanno mostrato di apprezzare le innovazioni nelle confezioni del formaggio: le vendite dei nuovi formati nel 2009 sono arrivate a rappresentare circa il 12% di tutti i formaggi duri tipici italiani venduti nella distribuzione moderna. *cod 15190*

All'Ercole olivario Sicilia superstar



di Vincenzo D'Antonio

Sicilia superstar al concorso nazionale "Ercole Olivario 2010", che si è svolto a Spoleto (Pg), il cui protagonista, come di consueto, è stato l'olio extravergine di oliva. Le Dop dell'isola si sono classificate prime, ottenendo 5 premi (contro i 4 della Toscana). Al concorso hanno partecipato 260 oli extravergine di oliva, con 100 finalisti, provenienti da 17 diverse regioni italiane e **Giorgio Mencanori**, presidente del comitato organizzatore del premio nazionale, ha annunciato che «per i vincitori dell'edizione 2010 il comitato dell'Ercole Olivario ha già in programma missioni commerciali in Francia, Belgio e Olanda».

Quando in Italia si parla di olio è facile cadere nell'abusato assioma che vede un centro-sud volto ad adoperare quale condimento base della propria cucina l'olio extravergine di oliva, a fronte di un nord esterno alla corolla mediterranea che adopera quale condimento base, in cucina e sulla tavola, il burro. Tale assioma è ancora vero, posto che: lo si legga con un ampio spettro di grigi, si consideri anche al nord il ruolo della ristorazione di qualità, non si sottovaluti il ruolo della componente salutista.

Quando poi parliamo di numeri, sappiamo di cosa stiamo parlando? L'Italia è il secondo produttore al mondo di olio, essendo la Spagna il primo. Nel Belpaese il quadro stimato della produzione olearia 2009 indica una produzione di circa 464mila tonnellate, a fronte di una produzione 2008 di circa 607mila tonnellate. È un calo considerevole, che lambisce quasi un quarto della produzione: mica poco! Se disaggreghiamo i dati a livello regionale, allora notiamo che il 20% delle regioni italiane, ovvero quattro regioni, contribuisce alla produzione olearia nazionale per l'80%, in specchiato ossequio alla legge di Paredo. Queste quattro regioni sono: la Puglia (da sola pressoché un terzo della produzione nazionale: 32%), la Calabria (30%), la Sicilia (9%), la Campania (8%). Questa *survey* dell'oliveto Italia ci torna utile per supportarci in chiave di lettura dei premi dell'Ercole Olivario.

Per l'elenco dei premiati, visitare il sito **www.italiaatavola.net**.

cod 14718

Toscano Igp
Frantoio Franci Toscano Igp
Franci

Etichetta: Frantoio Franci Toscano Igp
Zona di produzione delle olive: Montenero d'Orcia (Gr)
Altitudine: 350-500 m slm
Varietà di olive: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Olivastra seggianese
Metodo di raccolta: brucatura a mano
Sistema di estrazione/molitura: impianto a ciclo continuo
Aspetto: limpido da filtraggio
Colore: verde con riflessi dorati
Profumo: fruttato medio, netto di oliva, con note erbacee di carciofo e di frutta matura
Sapore: fresco e pulito, base dolce seguita da una gradevole carica amara e piccante di media intensità, ricca di note vegetali dominate dalla sensazione erbacea di carciofo
Densità: fluidità media
Impiego: a crudo su zuppe, ortaggi, legumi, carni, bruschette e pesce
Confezioni: bottiglie vol 0,5 e 0,75 litri



Frantoio Franci snc
via Achille Grandi 5, 58033 Montenero d'Orcia (Gr) - Tel 0564 954000 - Fax 0564 954154 - www.frantoiofranci.it



Giannini all'estero Piace e annuncia un cru autoctono

Sono i mercati esteri a dare la giusta soddisfazione di vendita all'olio toscano prodotto nel territorio del Comune di Arezzo, a Vitiano, sulle dolci colline ai bordi della val di Chiana. Reperti lo attestano: qui l'olivicoltura era praticata già ai tempi dei Romani.

La famiglia Giannini produce olio di oliva dal 1300 ed è proprietaria da 350 anni di un frantoio che opera anche per terzi. La superficie olivata di proprietà è di 57 ettari, a un'altitudine fra i 300 e i 500 metri. Per la concomitanza di diversi fattori - esposizione, suolo, clima, modo di coltivazione - si ottengono frutti con caratteristiche tali da rendere singolare la qualità del prodotto.

«Le analisi chimiche di laboratorio confermano ogni volta - afferma **Giancarlo Giannini** - i pregi dell'olio "Vipiano": acidità bassa, sapore delicato e gustoso al tempo stesso. Un prodotto naturale. Ci è sempre gradita la visita di chiunque sia interessato a conoscerci. Germania e Svizzera, insieme a Usa e Francia, sono i mercati che ci danno soddisfazione. Là ci sono veri intenditori, preparati più di molti italiani. In programma ho un cru da olive autoctone locali prodotto in una zona molto favorevole». *cod 15083*

Azienda agraria Giannini Giancarlo
località Vitiano 229, 52100 Arezzo
Tel 0575 97370 - Cell 335 333125
www.vipiano.it

In cucina è sorprendente

Prima Blanca è la panna da montare garantita dalla tracciabilità Debic

Debic prepara le sue panne con il latte raccolto giornalmente nei propri caseifici, scremato per centrifuga. Analizzato seguendo i più alti standard qualitativi, attraverso metodi di produzione igienici e controllati, il latte viene così lavorato per trasformarsi in soluzioni specializzate per il mondo professionale.



Prima Blanca Debic, la panna da montare omogeneizzata al 38% di grassi, rappresenta uno dei fiori all'occhiello dell'azienda, caratterizzata da un colore bianco e dal gusto pieno, fresco e naturale. Prodotta secondo gli standard FrieslandCampina, ma con latte proveniente esclusivamente da pascoli piemontesi, è la panna ideale per i più svariati dolci e desserti.

Una volta montata mantiene una sorprendente consistenza, costante nel tempo, per un risultato finale sempre garantito. Tutto ciò grazie all'alta qualità della materia prima e a un processo produttivo altamente tecnologico che prevede un trattamento termico per infusione di vapore: da qui un gusto pieno, un colore bianco intenso, un'alta funzionalità di prodotto e, non ultima, una durata di 4 mesi. Sorprendente anche il suo utilizzo liquido per la realizzazione di una morbida pizza: un impasto che mantiene le sue caratteristiche per tutto il giorno, senza seccare e sempre gustosa. *cod 14886*

Meringata con frutta



INGREDIENTI: 250 g albume, 150 g saccarosio, 600 g zucchero, 400 g Parfait, 50 g torroncino, 30 g granella cioccolato fondente, 200 g Prima Blanca, frutta, 300 g Crema pasticcera
PREPARAZIONE: montare albume e saccarosio. Aggiungere lo zucchero. Su carta forno, formare con il sac a poche i dischi del diametro desiderato. Cuocere a 150°C per 20 minuti, riducendo a 110°C per 3 ore. Unire zucchero e succo di limone alla frutta. Montare Parfait in planetaria all'80%, aggiungere torroncino e granella. Completare con farcitura, guarnire con panna montata e frutta.

Tavoletta d'oro

Chuao di Domori il migliore



Assegnati a Bologna dalla Compagnia del cioccolato i "Premi Tavoletta d'oro per il 2010" al migliore cioccolato italiano di qualità. Il Premio Tavoletta d'oro - Cioccolato italiano dell'anno è andato al Chuao di Domori e il Premio Compagnia del cioccolato - Emergenti 2010 a T'a Sentimento italiano. La valutazione è stata espressa in centesimi secondo la scheda organolettica elaborata durante i corsi per Chocolate taster organizzati.

Le menzioni speciali sono state assegnate per il prodotto più innovativo a Hazelshock di Gobino, a Rizzati per i canditi al cioccolato, all'Artigiano dei F.lli Gardini per il lavoro con i prodotti del territorio, a Maglio per gli snacks al cioccolato, a Amedei per i Quadrotti Toscani ripieni. Per la categoria Creme spalmabili, alle quali è stata dedicato un evento di degustazione speciale, sono state raccomandate cinque differenti creme dei F.lli Gardini, Bessone, Giraudi, Novi, Slitti. *cod 15140*

Patata, unica e insostituibile Piace... anche alla salute

di Greta Nicoletti

Sembra strano, oggi, pensare che la patata vanta natali Oltreoceano. Infatti è diventata un alimento insostituibile di moltissimi piatti della cucina europea e italiana, universale perché utilizzata in numerose ricette tradizionali e perché, quasi inspiegabilmente, piace a tutti. Punto di forza della patata è la sua versatilità, di gusto, che si sposa con numerosi aromi, e di preparazione.

Dal punto di vista nutrizionale è composta dal 75% circa di acqua e risulta poco calorica (circa 80 kcal per 100 g). I sali minerali sono presenti in discreta quantità (ferro, fosforo, potassio), come anche i carboidrati. Particolarmente povera di grassi, l'elemento dominante è costituito dai glucidi contenuti sottoforma di amido. Non manca però anche l'apporto di vitamina C e del gruppo B.

I metodi di cottura, come per tutti gli alimenti, possono influenzare notevolmente le caratteristiche nutrizionali e organolettiche. Le patate dunque andrebbero bollite con la buccia, mentre la cottura migliore per conservarne le doti rimane quella al forno. Attenzione poi anche alla qualità: la buccia non deve essere raggrinzita e soprattutto senza germogli che sono tossici. Vanno anche rimosse le macchie verdi e gli occhi che si formano in superficie. Le tipologie di patate più diffuse sono quelle a pasta gialla, sode, e a pasta bianca, farinose. Le prime sono più adatte per essere bollite e fritte, poiché tendono a rimanere compatte e a non sfaldarsi quando vengono tagliate. Le seconde vanno usate in purè, gnocchi e minestroni, in quanto tendono a sfaldarsi.

Da citare anche le patate novelle, che vanno raccolte prima della completa maturazione: hanno la buccia sottile e la polpa più tenera e dolce.La fecola di patate, invece, è una farina composta dall'amido delle patate: viene usata in cucina come addensante e dall'industria per produrre glucosio e alcol.



La patata americana, chiamata anche patata dolce o batata, è il tubero prodotto da una pianta perenne dalla buccia giallastra o rossastra e la polpa farinosa di colore bianco o giallo, con steli rampicanti che possono raggiungere i 3 metri di lunghezza, proveniente dall'America Centrale. Oggi è coltivata anche in Italia. Oltre al consumo diretto, viene anche usata per produrre fecola e alcol.

cod 14762

IDEE SFIZIOSE

SALSA DI PATATE E OLIVE

Ingredienti (per 4 persone): 350 g di patate a pasta bianca, 40 g di burro, 1 pezzetto di porro, 1/2 l di brodo vegetale leggero, 8-10 olive taggiasche sott'olio, sale e pepe

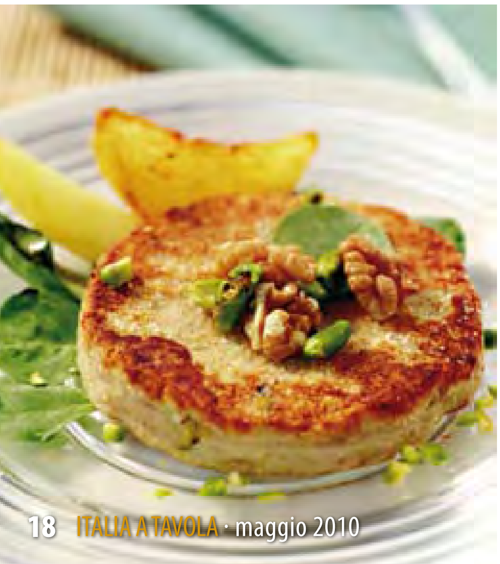
Preparazione: pulire il porro tenendo solo la parte bianca, affettarlo finemente e stufarlo con burro. Pelate e tagliare le patate a rondelle sottili e unirle al fondo di porro. Far rosolare qualche minuto e coprire con il brodo bollente. Cuocere fino a che le patate risulteranno tenere. Frullate il tutto fino a ottenere una purea morbida, aggiungere le olive scolate e tritate al coltello finemente. Lasciar raffreddare e profumare con prezzemolo tritato. (*foto a destra*)



HAMBURGER DI PATATE E FRUTTA SECCA

Ingredienti (per 4 persone): 300 g di patate a pasta gialla, 1 cucchiaio di pistacchi sgusciati, 1 cucchiaio di pinoli, 1 cucchiaio di gherigli di noce, 2 cucchiaio di olio d'oliva, 1 uovo, 2 cucchiai di pangrattato, salvia, sale e pepe

Preparazione: lessare le patate con la buccia in acqua salata. Pelarle appena tiepide e schiacciarle. Unire la frutta secca tritata al coltello, l'uovo e poco pangrattato. Aggiustare di sale e pepe e lavorare l'impasto. Formare degli hamburger con uno stampo ad anello, passarle nel pangrattato e rosolarli in padella antiaderente con olio e salvia per 2 minuti circa per lato. Servire ben caldi e croccanti estremamente, decorando con noci e pistacchi tritati.





San Marzano Dop
Le modifiche Ue lo rilanciano

Le modifiche al disciplinare di produzione della Dop Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino, riguardanti la descrizione del prodotto fatte dall'Unione europea, hanno introdotto 2 raggruppamenti, in relazione alle caratteristiche morfologiche e qualitative delle bacche.

Si prevede anche l'estensione della protezione ai pomodoro a filetti. Altre modifiche servono a migliorare la qualità e le tecniche di produzione. *cod 14664*

Spinoso sardo
Orgoglio della produzione regionale
Re dell'orto e dei consumi nazionali

È il carciofo, il re dell'orto, il protagonista assoluto del convegno "Valori e valore del carciofo italiano" promosso ad Alghero (Ss) il marzo scorso da Bayer CropScience in collaborazione con la Regione autonoma della Sardegna, assessorato Agricoltura e Riforma agro-pastorale. Fondamentale per l'economia di molte regioni italiane il carciofo, ritenuto a torto un ortaggio minore, svolge un ruolo insostituibile in una corretta alimentazione. L'Italia è oggi il maggior produttore mondiale e le aree di coltivazione sono concentrate principalmente in Puglia, in Sicilia e in Sardegna.

Qui la cultivar più diffusa è lo Spinoso sardo, con le brattee esterne di colore verde con sfumature violette, la forma allungata e l'apice appuntito che termina con una grossa spina gialla.



La produzione, con superfici coltivate inferiori, è diffusa anche in Campania e Lazio. Gli italiani ne vanno ghiotti: il consumo pro capite è stimato in 8,1 kg l'anno. Buono, salutare e con un basso apporto calorico, il carciofo è ricco di minerali e mantiene le sue proprietà organolettiche soprattutto se mangiato crudo. Esercita una funzione protettiva sull'organismo con effetti benefici, che variano dal consumo dell'ortaggio, come l'azione antiossidante, ipoglicemizzante e diuretica.

In Sardegna, ad esempio, si gusta con l'agnello, con la bottarga, e con l'aragosta. **(L.S.)** *cod 14855*

Ciliegia di Marostica Igp

La veneta per eccellenza



Marostica (Vi) e lo scenario circostante a primavera imbiancano: lievi batuffoli bianchi punteggiano la costa e i campi, è risveglio dell'animo. I ciliegi sono in fiore e raramente la natura si mostra più generosa e aulente.

Una fascia del Vicentino, quella che partendo da Bassano va a Marostica e a Breganze, passando per Mason, Pienezze e Molvena, produce delle ciliegie la cui qualità è nota a livello nazionale.

La "Ciliegia di Marostica Igp" presenta forma cuoriforme ed è caratterizzata da una buccia e una polpa mediamente sode, di colore variabile dal rosa al rosso scuro, succosa, dal gusto pieno, dolce e molto gradevole. È un frutto prezioso da un punto di vista nutritivo e salutistico. È ricca di sali minerali (potassio, fosforo, calcio, magnesio, manganese, rame e zinco), di vitamine (in particolare la A e la C) di polifenoli, e di zuccheri ben tollerati anche dai diabetici.

Belle, buone e anche terapeutiche. Studi recenti effettuati alla Michigan State University sostengono che le ciliegie proteggono il cuore e hanno effetti antidolorifici, grazie agli antociani, sali presenti in grande quantità nel frutto maturo. Sarebbero inoltre preziose nella riduzione dell'ipertensione e nel favorire la diuresi. In più hanno pochissime calorie: solo 38 per 100 grammi e non hanno colesterolo.

Delle virtù della ciliegia ne parla il professor Senni, docente di Agraria all'Università di Tuscia, che spiega come il frutto sia naturalmente "no global" per la sua stessa natura, in quanto si deve attendere la maturazione sulla pianta prima di raccoglierlo e ha vita breve: una larga percentuale si ferma nei mercati locali.

Il marchio Igp e l'offerta nazionale

Il Consorzio ortofrutticolo di Mason Vicentino nacque nel 1957 e nel 2001, la ciliegia della zona ha ottenuto, il marchio comunitario Igp (Indicazione Geografica Protetta). Nelle vallate dei comuni dell'areale riconosciuto dalla Ue per la produzione della nobile ciliegia di Marostica Igp si raccolgono, confezionano e distribuiscono frutti coltivati su una superficie di circa 150 ettari. I dati più recenti riferiscono di una produzione che supera gli 11.000 quintali nelle annate con condizioni climatiche non avverse, dei quali oltre il 50% sono conferiti al Consorzio Cooperativo Ortofrutticolo di Mason Vicentino, che li colloca nel mercato attraverso C.O.Ve.S., società commerciale dei produttori veneti.

Il territorio interessato nella produzione della ciliegia di Marostica Igp comprende all'interno della provincia di Vicenza i seguenti comuni: Salcedo, Fara Vicentino, Breganze, Mason, Molvena; Pianezze,

CILIEGIA DI MAROSTICA CILIEGIA I.G.P.



LA CILIEGINA SULLA TUA SALUTE

Marostica, Bassano, limitatamente al territorio che si estende alla destra orografica del fiume Brenta ed infine in parte del territorio del comune di Schiavon. Già nei primi anni '50 esisteva a Mason Vicentino un mercato delle ciliegie. Lì si accoglievano tutte le ciliegie del territorio comunale e dei comuni limitrofi.

L'offerta della ciliegia nazionale è abbastanza corta: anticipa la Puglia ad inizio maggio, segue il Veneto da metà maggio a fine giugno. In genere la durata del prodotto veneto è di circa 40 giorni. Per garantire la continuità del prodotto nei banchi vendita per il periodo, è necessario organizzare il frutteto con molte varietà che si avvicendano per maturazione precocissima, precoce, tardiva e molto tardiva. La prima a maturare è la tipologia Sandra a cui seguono la Bigareaux, la Big Lory, la Early Bigy, la Mora di Cazzano, la Bella di Milano la Van la Giorgia e la Ferrovia.



Le ciliegie vengono raccolte a mano, controllate e mantenute a bassa temperatura in locali idonei, al fine di preservarne caratteristiche gustative e la freschezza fino al momento dell'immissione sul mercato.

La produzione e il commercio in Italia

In Italia la produzione cerasicola è molto frammentata e le cooperative ortofrutticole, assieme alle O.p. (Organizzazioni di prodotto), svolgono un ruolo fondamentale per tutte le fasi che partono dalle aziende agricole fino ai centri di raccolta dove viene attribuita la categoria di qualità del prodotto. Da qui risulta determinante la presenza di un'organizzazione commerciale dell'O.p. che cura tutti gli aspetti della logistica, distribuzione, marketing. Soltanto con questo schema operativo la ciliegia raggiunge velocemente i punti di vendita finale, senza inutili passaggi aggiuntivi e con massima trasparenza sulla formazione del prezzo, che viene logicamente determinato dalla differenza tra il prezzo di mercato ed i costi dell'organizzazione direttamente controllati dai produttori stessi.

Tra le nuove strategie di marketing per la ciliegia di Marostica Igp, è stato ideato un nuovo packaging rivolto al consumatore, che nonostante possa dedicare poco tempo alla spesa alimentare è ancora molto attento alla qualità ed è ancora disponibile a spendere di più per garantirsi un prodotto buono, genuino e tipico. Consiste in un contenitore di cartone da 500 g e contenente tutte le notizie indicative della storia, dei valori nutrizionali e delle caratteristiche del prodotto; l'etichetta riporta le informazioni previste dalla norma oltre al lotto di produzione, al luogo di confezionamento e al codice del produttore che consentono la sicura tracciabilità del prodotto.

Inoltre, per salvaguardare la produzione tipica l'O.p. sta realizzando importantissimi programmi per la valorizzazione e la commercializzazione della Ciliegia di Marostica Igp e sta attuando un programma di ricerca tecnica con la diminuzione dei costi di produzione e il controllo dei residui sul prodotto finale. C'è ragione di pensare che anche questo prodotto frutticolo, già storicamente riconosciuto come attrazione turistica - ricordiamo che la città di Marostica è nota in tutto il mondo per la partita a scacchi che si svolge ogni due anni (anni pari) con personaggi viventi nella piazza cittadina - potrà essere annoverato tra le eccellenze agroalimentari della nostra Regione Veneto. *cod 15174*



COMPOSIZIONE VALORE ENERGETICO (100 g di prodotto)

Parte edibile	86%
Acqua	86,2 g
Proteine	0,8 g
Grassi	0,1 g
ZUCCHERI	
Disponibili	9,0 g
Amido	0 g
Solubili	9,0 g
Fibre alimentari	1,3 g
ENERGIA	38 Kcal (=158 kj)
MINERALI	
Sodio	3 mg
Potassio	229 mg
Ferro	0,6 mg
Calcio	30 mg
Fosforo	18 mg
VITAMINE	
Tiamina	0,03 mg
Riboflavina	0,03 mg
Niacina	0,50 mg
Vitamina A	19 mg
Vitamina C	11 mg
COLESTEROLO	0 mg



Carta delle birre
Nuove opportunità da 4R

Ecco la nuova carta delle birre speciali a firma dei fratelli Rota, dedicata al settore della ristorazione. Prodotti e formati alternativi, con massima attenzione ai prezzi, sono la formula vincente della proposta

Il mercato delle birre speciali in Italia, anche se sta vivendo ancora i propri albori, è in piena attività. Gli spiragli di luce di un paio di anni fa hanno acceso la curiosità su questi prodotti, che per certi versi sembravano solo una moda passeggera, ma oggi rappresentano a tutti gli effetti un fatto culturalmente e gastronomicamente acquisito.

La birra è una bevanda naturale e può rappresentare una nuova opportunità da sfruttare da parte di tutta la ristorazione. La spumeggiante bevanda ha il suo ricco panorama di profumi e gusti e si è compreso che rappresenta un mondo da esplorare, da conoscere e da proporre. Se di fatto nei bar e soprattutto nelle birrerie è abbastanza normale trovare una scelta interessante di prodotti, nella ristorazione questo sta avvenendo solo da poco. Una volta compreso che la sua apparente semplicità, molto legata alla sua informalità, nasconde invece continue scoperte in grado di catturare nuove attenzioni da parte dei consumatori, sempre più attenti e alla ricerca di nuove esperienze in campo alimentare, diventa facile capire che le birre Speciali meritano la giusta attenzione.



I fratelli Rota, titolari della 4R di Torre de' Roveri (Bg), hanno percepito questo scenario e, senza perdere di vista che questa bevanda è e rimane di carattere popolare, hanno presentato una carta delle birre, dedicata alla ristorazione, che racchiude tutti gli elementi importanti per determinarne il successo. Questa proposta è in grado di soddisfare simultaneamente le esigenze economiche degli operatori e quelle gustative dei consumatori.

Il vertice operativo dell'azienda ha intrapreso un percorso legato all'obiettivo di selezionare prodotti che siano intriganti a livello qualitativo, ma che si presentino con un interessante prezzo rispetto alle attuali proposte del mercato. Seguendo questa linea guida, hanno

Novità speciali e fresche da bere

Pils Premium Leikeim

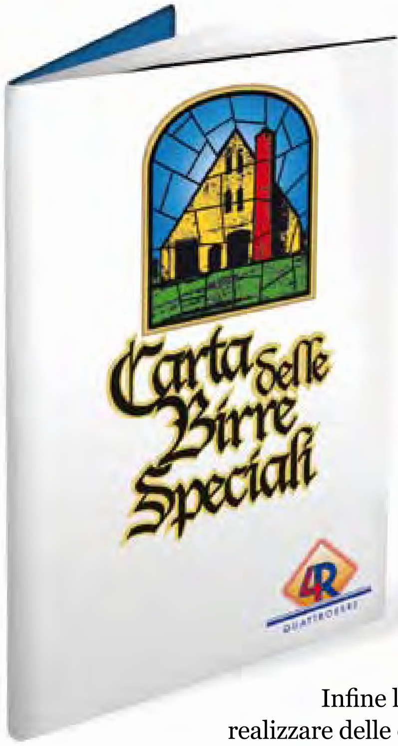
Tradizionale pils chiara tedesca, disponibile nei formati da 33 cl e da 2 litri



scelto produttori con un alto valore aggiunto sia d'immagine che di marketing: le tedesche Herrn Brau e Leikeim o le belghe Carlo V e Abbazia di Tongerlo, ne sono un'evidente prova.

Le tedesche selezionate producono birre "ruffiane" e di alta qualità in bottiglie da mezzo litro a un prezzo veramente interessante.

Le belghe scelte hanno origini storiche emozionanti, prendendo spunto



dall'esperienza produttiva ecclesiastica, che permettono di degustare prodotti unici che trovano felici abbinamenti anche dove solitamente il vino fa fatica a tenere il passo. D'altro canto sempre più consumatori chiedono all'interno di ristoranti e pizzerie delle birre diverse dal solito.

Infine la possibilità di realizzare delle carte personalizzate (nome del locale e presenza delle tipologie scelte) ha permesso di evidenziare con eleganza quanto si vuole proporre.

Giusto ricordare che non è facile inserire la birra nella ristorazione italiana, o meglio, non può essere una scelta casuale e immediata. Esiste una cultura che va scoperta e conosciuta per permettere di effettuare una selezione eleborata in funzione della cucina proposta. Necessario, quindi, essere affiancati da operatori professionali in grado di interpretare al meglio questa evoluzione. *cod 14880*

4R - Quattroerre
via Marconi 1, 24060 Torre de' Roveri (Bg)
Tel 035 580701 - Fax 035 580782
www.quattroerre.com

Prior Tongerlo
Birra chiara belga di Abbazia, rifermentata direttamente in bottiglia con lieviti

Carlo V Rouge Haacht
Ambrata chiara belga di Abbazia, disponibile in bottiglia da 33 e 75 cl, in fusto da 20 litri

Festbier Tradition Herrn Brau
Notevole birra chiara tedesca prodotta per particolari eventi, disponibile sia in bottiglia da 50 cl che in fusto da 30 litri

HefeWeizen Herrn Brau
Chiara opalescente tedesca fatta con malto di frumento, rifermentata in bottiglia con lieviti e disponibile sia in bottiglia da 50 cl che in fusto da 20 litri

Steinbier Leikeim
Celebre birra chiara opalescente tedesca alla pietra, rifermentata in bottiglia con lieviti e disponibile in bottiglia da 50 cl



Cacao e spirits
Il sì dell'Anag all'accoppiata



di Rosanna Martinelli

Mangiare qualche cioccolatino ogni tanto non fa male: se si tratta di cioccolato genuino e puro, non fa ingrassare e rende felici. Bere moderatamente, se si tratta di alcolici pregiati e selezionati, fa altrettanto bene e predispone piacevolmente alla conversazione.

L'Anag (Associazione nazionale assaggiatori grappa) senza avere la pretesa di aver organizzato nulla di originale, visto che l'abbinata cioccolato-distillato è argomento da molto tempo sperimentato, ha tuttavia l'orgoglio di aver fatto trascorrere alla cinquantina di soci e amici che hanno aderito, una serata, il 25 marzo scorso, veramente interessante e golosa.

I piatti proposti dagli chef del Ristorante Abbazia di San Paolo d'Argon (Bg) - abbiamo il piacere di avere due aspiranti assaggiatori fra di loro che frequenteranno il secondo corso che stiamo organizzando, onde ottenere la "patente" di assaggiatore (*nella foto a destra, il presidente della sezione Anag di Bergamo* ***Aldo Carminati****, a sinistra, consegna a* ***Claudio Pezzotti*** *del ristorante Abbazia, a destra, l'attestato di partecipazione al corso di 1° livello*) - sono stati apprezzati dai convitati e sono stati un ottimo preludio alla seconda parte della serata.



Per la parte didattica-degustativa, l'abbinamento, appunto, di alcune qualità di cioccolato con distillati vari, il presidente Aldo Carminati è riuscito ad avere la collaborazione della "Maglio" cioccolato italiano dal 1875" e del presidente della Compagnia del cioccolato, Stefano Golino; per i distillati posti in abbinamento, ha dato la sua eloquente descrizione olfatto-gustativa Fabio Epis, docente Anag e attivissimo collaboratore della sezione di Bergamo.

Queste le opzioni per la degustazione:

1 ■ Porto special reserva Cruz con filetti d'arancio;
2 ■ Grappa di Moscato gran riserva invecchiata la Rionda offerta dell'Antica Grapperia Bosso di Asti con Paupasia 36% cacao;
3 ■ Grappa Torba Rossa 5 anni offerta esclusiva della Distilleria Castagner con Tingo Maria 65% cacao;
4 ■ Rum Zacapa 23 anni Guatemala con Santo Domingo 70% cacao;
5 ■ Whisky Lagavulin 16 anni con Africa 75% cacao.

Unanime è stata la preferenza per la quarta delle abbinate. I più "tecnici" hanno tuttavia dato un voto di merito all'abbinata numero 2: profumata, suadente, convincente la grappa di moscato invecchiata; morbido, delicato e piacevolmente persistente la sensazione dolce e cremosa del cacao, meno concentrato, del cioccolato Papuasia. *cod 14868*

FESTA DI COMPLEANNO E NUOVO PRODOTTO PER RONER - La famiglia Roner festeggia i 70 anni di Andreas Roner, presidente dell'omonima azienda in Alto Adige, con il lancio della Grappa Cabernet 1940, così chiamata perché imbottigliata in occasione del compleanno di uno dei capostipiti della distilleria di Termeno (Bz). *cod 15166*

IL MERLOT NONINO MIGLIORE AL CHAIRMAN'S TROPHY 2010
Con il punteggio di 95/100 la grappa grappa Nonino "Il Merlot" ha vinto a New York nella categoria "Brandy, grappa e acquaviti dal mondo". Al trofeo hanno partecipato oltre 520 alcolici provenienti da 42 Paesi. *cod 14893*

NATURAL YOGHURT, LIQUORE UNICO FIRMATO BOLS - Non ci aveva mai pensato nessuno. Come unire la crescente passione per lo yogurt naturale con l'avvolgente gusto di un liquore squisito? È il "Natural Yoghurt Liqueur" Bols presentato alla "Total White Lounge" presso lo Spazio Gancia. *cod 15031*



Vinitaly da record

Edizione dell'ottimismo Produttori fiduciosi nel futuro

Vinitaly caput mundi dell'enologia, con un incremento del 4,4% degli operatori esteri per un totale di circa 47mila provenienti da oltre 110 Paesi e soprattutto da nuovi mercati, per un totale di 152mila presenze. «La mia soddisfazione più grande - ha affermato **Ettore Riello**, presidente di Veronafiere - è aver visto ritornare la fiducia sul volto degli espositori, che hanno potuto constatare il lavoro svolto dalla squadra di Vinitaly per incrementare la presenza di operatori».

IL FORUM SPUMANTI TRASLOCA A VENEZIA

Presentato il nuovo corso del Forum Spumanti d'Italia, che nasce con un programma ambizioso. La prima novità è la sede dell'evento principale che si sposterà da Valdobbiadene (Tv) a Venezia. Il periodo di svolgimento è dal 16 al 18 ottobre 2010. Il Forum, diretto da Luca Giavi, con sede a Villa dei Cedri, coordinerà la presenza degli spumanti italiani nel tour di Vinitaly all'estero. *cod 14901*

«Per raggiungere questo risultato - ha ribadito **Giovanni Mantovani**, direttore generale di Veronafiere - Vinitaly ha realizzato massicce azioni di marketing diretto sui principali mercati e ha portato a Verona delegazioni qualificate da nord, centro ed est Europa, Russia, ma anche da Usa, Canada e Australia, Paesi mediterranei, Asia, Estremo Oriente, America Centrale e Meridionale».

«Storica per questo Vinitaly la visita del presidente della Repubblica Giorgio Napolitano - ha ricordato Riello - che ha dato al settore la misura dell'attenzione delle istituzioni e uno sprone a guardare avanti. Per questo è di buon auspicio l'idea di indire un concorso per realizzare la bottiglia celebrativa del 150° dell'Unità d'Italia, da presentare insieme al Vinitaly del prossimo anno (7-11 aprile 2011)».

«Questo è stato il Vinitaly della serenità, abbiamo lavorato fin dal primo giorno di manifestazione e c'è la coscienza che il settore può uscire più velocemente di altri dalla crisi». Lo ha detto **Sandro Boscaini** della Masi, ma dello stesso parere sono altri storici produttori, da sempre presenti al salone del vino di Verona. «Un Vinitaly di successo, con una buona affluenza di operatori italiani e stranieri» secondo **Lamberto Vallarino Gancia**, e **Andrea Sartori** ha confermato, sottolineando «l'ottimismo che si respira e che rassicura sulla volontà di lasciare alle spalle un periodo difficile».

Molto bene anche per **Francesco Zonin**: «Al di là dei numeri, l'aspetto più positivo è proprio l'ottimismo. Ben organizzato Vinitaly,



che ha visto gli operatori stranieri concentrati soprattutto nei primi due giorni».

«È andata benissimo, abbiamo visto i nostri importatori, ma ne abbiamo incontrati anche di nuovi, tra i quali anche cinque-sei società russe», ha notato **Jacopo Biondi Santi**. Molto soddisfatta anche Francesca Planeta, che ha visto spazzata via la paura che aleggiava nel 2009. «Buona l'affluenza dai mercati esteri», confermata da **Lorenzo Biscontin** di Santa Margherita: «Parecchi i contatti di business senza appuntamento e ho sentito che anche altre cantine hanno fatto affari. Presenti quest'anno Sudamerica, Turchia, ma anche Nord Europa».

«Il segnale di questo Vinitaly è che i mercati stanno andando bene, con la presenza qui a Verona di tutti i principali partner stranieri asiatici e nordamericani, ma abbiamo avuto anche nuovi contatti da Ungheria, Ucrania e Kazakistan. La crisi c'è ancora, la differenza - ha spiegato **Alberto Chiarlo** - è che adesso il mercato si concentra sui marchi che danno garanzie e sicurezza, così c'è una dicotomia sempre più accentuata fra cantine che vanno bene e quelle che fanno fatica».

Nuovi contatti anche per Masciarelli: «Siamo soddisfatti dell'andamento generale e dei contatti con italiani e operatori internazionali. Sull'organizzazione poi - ha detto **Rocco Cipollone** - nulla da eccepire». «Complimenti al presidente di Veronafiere Ettore Riello» gli ha fatto eco **Gianluca Bisol** «per l'intensità di eventi e incontri importanti di grande forza attrattiva. Qualificata la presenza di importatori con la firma di accordi di distribuzione per i mercati dell'Est europeo e dell'America Latina».

Un altro aspetto importante è che da questo Vinitaly è emersa un'immagine di un'Italia del vino unita e pronta ad agire, sostenuta da un'associazione impegnata a 360 gradi: l'Unione italiana vini (Uiv). Un Vinitaly in cui Uiv ha partecipato da protagonista a numerosi eventi: dalla conferenza di presentazione dei positivi risultati della sperimentazione voluta dal ministero delle Politiche agricole per l'esenzione dall'etichettatura obbligatoria degli allergeni derivanti da caseinati e ovoalbumine al progetto scientifico, condotto dall'Università statale di Milano, che consentirà di chiedere alla Commissione europea l'esenzione definitiva per i vini che saranno sottoposti a specifiche pratiche enologiche che hanno dimostrato di azzerare la presenza di proteine potenzialmente allergeniche.

Ancora, attraverso i suoi Laboratori, è stata protagonista anche a fianco delle 11 imprese italiane costituitesi nel consorzio "Italia

segue a pagina 28





ELENA MARTUSCIELLO PRESIDENTE DONNE VINO

La neo presidente Elena Martusciello, produttrice campana che succede a Pia Donata Berlucchi, ha fatto la sua presentazione ufficiale a Vinitaly. È la prima volta che l'incarico è affidato a una produttrice del sud, che con la sua determinazione ha fatto crescere le Donne del vino in Campania. Nell'incarico sarà affiancata da Cristina Ascheri e Nadia Zenato. **(P.G.)** *cod 14925*

La produttiva **Italia delle regioni** in fiera

Toscana - Eccellenza, multimedialità e internazionalità gli attori principali di questa nuova edizione. Presentata la novità del concorso "Selezione dei vini di Toscana", ovvero l'introduzione di due nuove categorie dedicate esclusivamente ai vini rossi Dop, che entreranno in commercio a partire dal gennaio 2011. *cod 14825*

Veneto - In occasione di Vinitaly è rivissuto il "Serenissimo tribunal de l'inquisithion" che, in sessione straordinaria a Verona, ha processato i prodotti che imitano i vini veneti a Denominazione al motto di "bevete solo l'originale". Otto i magistrati, con la tradizionale tunica, a far da giudici. *cod 14848*

Abruzzo - L'Abruzzo e le 86 aziende presenti a Vinitaly (61 presenti nello spazio della Regione Abruzzo, le restanti 25 con un proprio stand) hanno puntato sulla qualità e sulle espressioni territoriali dei propri vini, dimostrando che "fare squadra" è la carta vincente per proporsi in tutto il mondo. Tra i protagonisti il portabandiera dei vini abruzzesi: il Montepulciano d'Abruzzo Doc la cui degustazione ha dato l'opportunità di verificare che il Montepulciano d'Abruzzo Doc 2000 conserva, a dieci anni di distanza, tutte le sue caratteristiche: si presta bene all'invecchiamento e questo lo rende un vino da acquistare come investimento perché il tempo riesce a esaltare tutte le caratteristiche e peculiarità di questo splendido vitigno. *cod 14942*

Emilia Romagna - L'Emilia Romagna del vino è davvero "un mondo fantastico", e lo si è potuto scoprire grazie all'Enoteca regionale a Vinitaly. Un territorio di anno in anno sempre più conosciuto e apprezzato dagli esperti e dai consumatori, come dimostrano anche i numerosi riconoscimenti da parte delle guide enologiche. *cod 14933*

Campania - Con un padiglione tutto nuovo, 200 aziende e un fitto calendario di eventi, la Campania si è notevolmente messa in mostra. Novità 2010, il progetto "Vigna felix" che prevede la creazione di un sistema integrato di 7 enoteche regionali diffuse sul territorio e un hub centrale a Napoli. Un messaggio semplice e immediato che rievoca la storia antica del territorio campano, orto e vigneto del grande Impero romano. *cod 14905*

continua da pagina 27

del vino", per conto delle quali ha elaborato il "Quality code". «Si tratta di un progetto altamente innovativo, frutto dell'intuizione di Unione vini - ha spiegato il presidente di Italia del Vino, **Ettore Nicoletto** (Santa Margherita) - che per la prima volta introduce nel nostro Paese un nuovo modello di aggregazione e di confronto tra imprese. Un codice volontario di cui le aziende aderenti si sono dotate al fine di dare garanzie aggiuntive - rispetto alle norme cogenti - in termini di sicurezza alimentare, etica e tracciabilità delle produzioni».

Proprio l'idea del Quality Code ha fatto da tema conduttore all'intervento del vicepresidente Uiv, **Lucio Mastroberardino** (Terredora). «Per troppi anni le aziende vitivinicole hanno delegato la responsabilità della comunicazione dei propri valori qualitativi a una serie di soggetti esterni, come per esempio le guide, che hanno spesso finito per costruire su attributi virtuali il successo delle imprese. In tempi di crisi come quelli odierni questo schema non funziona più, e alcune aziende hanno finalmente iniziato a confrontarsi sul fatto che il vino è soprattutto un bene tangibile, frutto di investimenti umani, ambientali ed economici. Poste di fronte a queste necessità, le aziende vitivinicole devono gestire direttamente la comunicazione dei valori concreti e misurabili che stanno alla base dei loro prodotti, come per esempio l'etica, la sostenibilità e la sicurezza». *cod 14953*





Dall'ottimismo alla promozione al ristorante

Finalmente un po' di ottimismo. Sia pure di maniera e magari con qualche sorriso un po' forzato, questo è l'atteggiamento prevalente fra i produttori di vino italiani. Vinitaly, mai come quest'anno atteso come termometro del mercato, ha indicato una cifra in positivo. E su questa si sono allineati tutti. Anche chi magari si sente più speranzoso che ottimista, ma tant'è. Gli stranieri sono tornati in massa a Verona e molti di questi (grazie anche alle iniziative dell'ente fiera sui mercati esteri) hanno ripreso ad acquistare. E questa è la parola d'ordine passata di padiglione in padiglione e di stand in stand.

Il vino italiano è in grande spolvero ed è certamente il più bevuto al mondo. Anche perché di vino in Italia, complice una classe politica distratta o incapace, se ne beve o se ne può bere sempre di meno. La demonizzazione dell'alcol ha lasciato da tempo il segno e le iniziative di quanti sono convertiti dalla crociata anti vino alla strategia del bere responsabile (l'ormai ex ministro Zaia in testa) non hanno osato sfidare fino in fondo luoghi comuni e stupidaggini da benpensanti d'altri tempi. Fra timore dell'alcol test o rischio di passare per persone non abbastanza di tendenza, il consumo di vino è così sceso in Italia a 40 litri a testa contro i 53 della Francia. Per fortuna ne bevono sempre di più negli Usa o in Gran Bretagna, mentre prospettive più che interessanti si aprono in Cina e in genere in Asia. A segnare il ruolo che il vino gioca per il nostro sistema (di fatto è oggi la punta di diamante delle esportazioni agroalimentari e del Made in Italy a tavola) c'è poi stata la storica visita del presidente della Repubblica, che ha richiamato ancor più attenzione sulla manifestazione veronese.

Ora però c'è da sfruttare al meglio questo momento. Avviando magari alcune iniziative utili ai produttori di vino, ma capaci di dare una sferzata positiva a tutta la filiera. Il recupero in tutta Italia di vitigni autoctoni è una tendenza che va rafforzata per i positivi effetti che ha sul territorio e sul richiamo turistico. La crescita qualificativa in atto in un po' tutte le regioni va sostenuta e deve diventare davvero la modalità di distinzione del vino italiano rispetto a



quello dei Paesi del sud del mondo. Le esperienze di produzioni biologiche o comunque attente a ridurre l'utilizzo di prodotti chimici in vigna e in cantina devono diventare un vantaggio competitivo dell'intero sistema. E di questo le guide dovrebbero occuparsi con più attenzione per permettere ai consumatori di bere vini sempre più "sani", oltre che, ovviamente, buoni.

Per le cose da fare, un capitolo a parte potrebbe essere occupato dalle nuove modalità di vendere il vino. A parte il pensare a uno sviluppo di internet, andrebbe rivisto un sistema che penalizza produttori e consumatori con le vendite in posti spesso squalificati come le sagre "tarocche", mentre non punta su un luogo che per sua natura sarebbe vocazione naturale per promuovere il vino e in genere i prodotti del territorio: il ristorante. Il riferimento non è tanto a iniziative meritorie come la vendita al bicchiere o la trovata della bottiglia condivisa fra tavoli diversi, invece che l'adozione di nuovi formati da un litro o da mezzo (più adatti per tavoli da 4 o due commensali). Tutto ciò serve a consumare meglio il vino al tavolo. Ma oltre a ciò sarebbe davvero utile fare dei ristoranti i terminali naturali delle cantine del territorio. Al tempo stesso show room e spazio di vendita, così da rafforzare il legame virtuoso di tutta la filiera agroalimentare.

Per questo occorrono iniziative coraggiose (sui prezzi) da parte di cantine e ristoratori. Ma il successo è scontato. **(A.L.)** *cod 14972*

Benemeriti dell'enologia italiana Assegnato il Premio Cangrande

Dal 1973 i grandi interpreti del mondo enologico italiano ricevono a Vinitaly il Premio Cangrande "Benemeriti della vitivinicoltura".
Il prestigioso riconoscimento viene assegnato seguendo le indicazioni degli Assessorati regionali all'agricoltura, che segnalano quanti con la propria attività professionale o imprenditoriale abbiano contribuito e sostenuto il progresso qualitativo della produzione viticola ed enologica della propria regione e del proprio Paese.

Per il 44° Vinitaly le argentee insegne di Cangrande sono state attribuite a: Franco D'Eusanio (Abruzzo); Francesco Paolo Battifarano (Basilicata); Georg Höller (Provincia autonoma di Bolzano); Giuseppe Ranieli (Calabria); Milena Pepe (Campania); Maurizio Baravelli (Emilia-Romagna); Emilio Bulfon (Friuli-Venezia Giulia); Azienda agricola Bio Vio di Vio Giobatta (Liguria); Sergio Agnes (Lombardia); Società agricola Ciù Ciù (Marche);



Azienda agricola Ciafagna di Vincenzo Cianfagna (Molise); Giacomo Oddero (Piemonte); Angelo Maci (Puglia); Fabrizio Ragnedda (Sardegna); Marcello Fioretti (Toscana); Enrico Paternoster (Provincia autonoma di Trento); Cantina Novelli (Umbria); Maurizio Grange (Valle d'Aosta); Dino Marchi (Veneto).

I nomi di questi professionisti ed imprenditori premiati vanno ad arricchire un Albo d'oro composto da una serie di personalità che hanno fortemente contribuito alla crescita del sistema viticolo ed enologico italiano. *cod 14996*

ALCUNI DEI PROTAGONISTI

LOMBARDIA - «Quest'anno - commenta l'assessore **Luca Daniel Ferrazzi** - abbiamo deciso di gratificare un'azienda che ha sempre lavorato per affermare la viticoltura lombarda e in particolare quella dell'Oltrepò Pavese. Premiando l'Azienda agricola Agnes dell'Oltrepò pavese si è voluto esaltare anche un vino, la Bonarda, che incarna la tradizione del suo territorio di origine e sa offrire al meglio le sue qualità.

VENETO - È Dino Marchi, presidente dell'Associazione italiana sommelier regionale, consulente e libero professionista, il Cangrande del Veneto 2010.

CAMPANIA - Per la Campania, **Milena Pepe**, la vigneronne di origine belga-irpina della Tenuta Cavalier Pepe nel cuore dell'areale delle tre Docg regionali, tra Sant'Angelo all'Esca e Luogosano (Av). «È un riconoscimento - ha commentato - che ripaga i grandi sacrifici della mia famiglia e mi spinge a progredire sulla strada intrapresa con il giusto equilibrio tra innovazione e tradizione».

UMBRIA - Vinitaly ha premiato la qualità di Cantina Novelli assegnando il riconoscimento a Stefano Novelli che in soli 3 anni Novelli ha saputo ridare slancio all'enologia della zona, con la riscoperta di vitigni autoctoni regionali antichissimi.

VALLE D'AOSTA - La medaglia è stata consegnata a Maurizio Grange, titolare della locanda ristorante La Clusaz di Gignod (Ao), che si è sempre adoperato per la promozione e la valorizzazione delle specificità enologiche e dei prodotti locali.

MARCHE - Un riconoscimento alla produzione enologica del Piceno alla cantina Ciù Ciù di Offida (Ap). Con il premio vengono ripagati gli sforzi e gli investimenti compiuti in questi anni dall'azienda, che conta ad oggi 130 ettari di vigneto biologico.

PIEMONTE - La Gran medaglia Cangrande è stata conferita a Giacomo Oddero, viticoltore e produttore di vini nella storica cantina di famiglia in La Morra (Cn), come riconoscimento ad un grande uomo del vino e come omaggio ad un grande protagonista della vita politica, economica, sociale del Piemonte.

BASILICATA - Il premio Cangrande 2010 per la Basificata è stato assegnato a Francesco Battifarano, dell'azienda Masseria Battifarano di Nova Siri (Mt). Premio consegnatogli dal dirigente generale del Dipartimento regionale agricoltura, Pietro Quinto, alla presenza del vice presidente dell'Ente fiera di Verona, Claudio Valente.





Gran Vinitaly 2010

Vince la cantina veneta Zonin

Il Concorso enologico internazionale si conferma come il più selettivo e rigoroso del mondo, con soltanto 71 medaglie assegnate (erano state 113 nel 2009) rispetto al totale dei partecipanti. Tutti i produttori che si sono aggiudicati una medaglia potranno stampare un corrispondente numero di etichette o bollini riportanti la distinzione “Concorso enologico internazionale 2010”, da applicare sulle partite dei vini risultati vincitori. Dei 3.646 campioni valutati (un centinaio in più rispetto allo scorso anno) e provenienti da 27 Paesi, 1.019 sono stati premiati con il diploma di Gran menzione. I primi venti vini classificati di ogni categoria e gruppo sono stati poi ripresi in esame per l’assegnazione di 17 Gran medaglie d’oro, 20 Medaglie d’oro, 17 Medaglie d’argento e 17 Medaglie di bronzo.

Le valutazioni si sono svolte in 18 sessioni diverse, che hanno occupato per 40 ore 21 commissioni e 105 degustatori giurati, scelti fra i più autorevoli giornalisti ed enologi internazionali. Durante le selezioni sono stati utilizzati oltre 26mila bicchieri e sono state compilate 22.670 schede di valutazione.

«Il Concorso enologico internazionale non è solo un prestigioso premio, ma un vero e proprio strumento di marketing e promozione testimoniato dal sempre maggiore numero di vini partecipanti» ha commentato **Ettore Riello**, presidente di Veronafiere.



«Oltre alla possibilità prevista da quest’anno di apporre un’etichetta con la dicitura del Concorso enologico sulle partite dei vini vincitori di medaglia - ha spiegato **Giovanni Mantovani**, direttore generale di Veronafiere - proseguono le azioni a favore dei vini vincitori previste con Vinitaly in the world. Tra queste la settimana promozionale negli store della catena Isetan a Tokyo e Kyoto».

«Per il 18° anno consecutivo il concorso si è confermato il più selettivo al mondo, ma la qualità dei vini presentati e provenienti da tutto il mondo denota un netto miglioramento. Decisamente interessanti poi le performance dei vini italiani, che hanno ottenuto i maggiori consensi, rimarcati anche dalle attribuzioni dei premi regionali, che vedono protagoniste

ALBO D’ORO

2009	Inniskillin Wines Inc. Canada
2008	Divino Nordheim - Germania
2007	Wyndham Estate - Australia
2006	Segura Viudas - Spagna
2005	Cavit S.C - Italia
2004	Azienda Vinicola Miceli - Italia
2003	Vineland Estates Winery - Canada
2002	Ernest & Giulio Gallo Winery - Usa
2001	Ernest & Giulio Gallo Winery - Usa
2000	Banfi - Italia
1999	Cantine Tollo - Italia
1998	Ernest & Giulio Gallo Winery - Usa
1997	Tasca d’Almerita - Italia
1996	Banfi - Italia
1995	Banfi - Italia
1994	Banfi - Italia
1993	Cantine Marchesi di Barolo - Italia

aziende piccole e grandi di alto livello», ha aggiunto **Giuseppe Martelli**, direttore generale di Assoenologi.

Cinque le aziende che hanno vinto il Premio speciale "Vinitaly Nazione 2010", attribuito al produttore di ogni Paese che ha ottenuto il maggior punteggio in base alla somma delle valutazioni riferite ai migliori tre vini insigniti del diploma di Gran menzione. A conquistare il prestigioso riconoscimento sono state quest'anno le cantine Banfi Distribuzione - Montalcino (Italia); Moravske Vinarske Zavody Bzenec Sro - Bzenec (Repubblica Ceca); Vina Arnaiz - Naza, Burgos (Spagna); Giroud Vins - Sion (Svizzera); Nyakas Pince Zrt - Tok (Ungheria). Tra le aziende che si sono aggiudicate la prima edizione del Premio speciale "Vinitaly Regione 2010" - novità introdotta per premiare il produttore di ogni regione italiana che ha ottenuto il miglior risultato in base alla somma dei punteggi più alti riferiti ai tre migliori vini che hanno ottenuto la Gran menzione - sono presenti l'Azienda agricola Ricchi F.lli Stefanoni e la Cantina sociale Viticultori associati. il Premio speciale "Banca Popolare di Verona" è andato al "Saphir" 2007 del Podere prov. Cantina Laimburg. *cod 14834*

continua da pagina 32 a 35 con l'elenco delle medaglie



PREMIO SPECIALE GRAN VINITALY

Secondo le modalità stabilite dal regolamento del concorso il Premio speciale "Gran Vinitaly 2010" viene assegnato al produttore che ha totalizzato il maggior risultato calcolato dalla somma dei punteggi più elevati riferiti a due vini che hanno ottenuto una medaglia in gruppi diversi

GIANNI ZONIN VINEYARDS - Gambellara (Vi)

PREMIO SPECIALE VINITALY NAZIONE

Secondo le modalità stabilite dal regolamento del concorso il Premio speciale "Vinitaly Nazione 2010" viene assegnato al produttore di ogni paese che ottiene il maggior punteggio calcolato dalla somma dei punteggi più elevati riferiti ai tre migliori vini che hanno ottenuto la gran menzione. Detto premio viene attribuito a condizione che il Paese di appartenenza dell'azienda abbia partecipato con non meno di 10 aziende

- **Banfi Distribuzione** - Montalcino (*Italia*)
- **Moravske Vinarske Zavody Bzenec Sro** - Bzenec (*Repubblica Ceca*)
- **Viña Arnaiz** - Naza, Burgos (*Spagna*)
- **Giroud Vins** - Sion (*Svizzera*)
- **Nyakas Pince Zrt** - Tok (*Ungheria*)

PREMIO SPECIALE VINITALY REGIONE

Novità introdotta quest'anno per premiare il produttore di ogni regione italiana che ha ottenuto il miglior risultato in base alla somma dei punteggi più alti riferiti ai tre migliori vini che hanno ottenuto la Gran menzione - sono state le seguenti cantine

Cantina	Città	Regione
Azienda agricola Terra d'Aligi	Atessa (Ch)	Abruzzo
Medici Ermete & figli	Reggio Emilia (Re)	Emilia Romagna
Costa Vini	Latisana (Ud)	Friuli Venezia Giulia
Casale del Giglio azienda agricola	Le Ferriere (Lt)	Lazio
Azienda agricola Ricchi F.lli Stefanoni	Monzambano (Mn)	Lombardia
Terre Cortesi Moncaro	Montecarotto (An)	Marche
Giordano Vini	Valle Talloria di Diano d'Alba (Cn)	Piemonte
Cantine Due Palme	Cellino San Marco (Br)	Puglia
Mesa	Sant'Anna Arresi (Ci)	Sardegna
Cantina sociale Viticultori associati	Canicattì (Ag)	Sicilia
Cavit	Trento (Tn)	Trentino Alto Adige
Cantina di Custoza	Sommacampagna (Vr)	Veneto

PREMIO SPECIALE BANCA POPOLARE DI VERONA

Per aver conseguito il miglior punteggio fra tutti i vini veneti, o emiliano romagnoli, o trentini o friulani di tutte le categorie previste dal regolamento del 18° Concorso enologico internazionale

Alto Adige Doc Sauvignon Passito "Saphir" 2007 - Podere prov. Cantina Laimburg *di Ora (Bz)*

Sicilia Igt Nero d'Avola Aynat 2006
C.S. Viticultori Associati

Uvaggio: 100% Nero d'Avola
Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata con 6 follature al giorno per 20 giorni
Affinamento: per 12-14 mesi in barili di rovere francese nuovi; 12 mesi in bottiglia
Colore: rosso intenso
Profumo: sentori di prugna e ciliegia, con note di liquirizia, tabacco e noce moscata
Sapore: morbido, intenso con tannini vellutati
Longevità: 10 anni
Gradi: 14,5% vol.
Servire a: 18°C
Abbinamenti: Pappardelle alla salsiccia e funghi porcini, tagliata di tonno con rucola e scaglie di parmigiano, formaggi stagionati



C.S. Viticultori associati
c.da Aquilata, 92024 Canicattì (Ag)
Tel 0922 829371 - Fax 0922 829733
www.viticultoriassociati.it

Amarone della Valpolicella Doc classico 2004
Corte San Benedetto

Uvaggio: 60% Corvina veronese, 25% Corvinon, 15% Rondinella
Vinificazione: raccolta e selezione a mano, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox; macerazione di 30-35 gg a 10-20°C
Invecchiamento: 36 mesi in tonneaux francesi
Affinamento: 8 mesi in bottiglia
Colore: rosso rubino
Profumo: intenso, persistente, fruttato di amarene e di fiori secchi
Sapore: morbido e vellutato
Longevità: 15-18 anni
Gradi: 16% vol.
Servire a: 18°C
Acidità totale: 5,7 g/l
Abbinamenti: ideale con selvaggina, carne alla brace e formaggi stagionati



Corte San Benedetto
via Casa Zamboni 10/a, 37024 Arbizzano (Vr) - Tel 045 6020531
www.cortesanbenedetto.it

Vini tranquilli a Denominazione di origine e a Indicazione geografica

Gruppo 1 - Vini bianchi prodotti nella vendemmia 2009	
Gran Medaglia d'oro	**Budai Chardonnay Blanc 2009** Nyakas Pince Zrt - Tok (Ungheria)
Medaglia d'oro	**Trentino Doc Gewuerztraminer "Bottega Vinai" 2009** Cavit sc - Trento (Tn)
Medaglia d'argento	**Gewurztraminer Galilee "Yarden" 2009** Golan Heights Winery - Katzrin (Israele)
Medaglia di bronzo	**Custoza Doc "Val Dei Molini" 2009** Cantina di Custoza sac - Sommacampagna (Vr)
Gruppo 2 - Vini bianchi prodotti nella vendemmia 2008 e precedenti	
Gran Medaglia d'oro	**Scheurebe Spatlese Pradikatswein Franken 2008** Winzer Sommerach - Der Winzerkeller - Sommerach (Germania)
Medaglia d'oro	**Silvaner Spatlese Trocken Pradikatswein Franken "Supremus" 2008** - Winzer Sommerach - Der Winzerkeller - Sommerach (Germania)
Medaglia d'argento	**Geneve Aoc Gewürtztraminer Premiere Cru "Coteau de Lully" 2008** - Vignoble de l'Etat de Geneve - Bernex (Svizzera)
Medaglia di bronzo	**Silvaner Spatlese Trocken Stammheimer Eselsberg Pradikatswein Franken 2008** Winzergemeinschaft Franken eg - Kitzingen (Germania)
Gruppo 3 - Vini bianchi elaborati in barrique o comunque affinati in legno	
Gran Medaglia d'oro	**Garda Doc Chardonnay "Meridiano" 2008** Az. agr. Ricchi f.lli Stefanoni ss - Monzambano (Mn)
Medaglia d'oro	**Chardonnay Trocken Qualitatswein ba Franken 2008** Divino Nordheim - die Winzergenossenschaft Nordheim - Nordheim-Bayern (Germania)
Medaglia d'argento	**Chardonnay Okanagan Valley Vqa "Sunrock Vineyard" 2007** Jackson-Triggs Okanagan Estates - Oliver Canada (Canada)
Medaglia di bronzo	**Trebbiano D'abruzzo Doc "Santa Cecilia" 2008** Tenuta I Fauri Az. agr. Domenico di Camillo - Chieti (Ch)
Gruppo 4 - Vini rossi prodotti nelle ultime due vendemmie (2009-2008)	
Gran Medaglia d'oro	**Carmenere Reserva Colchagua Valley 2009** Vina Luis Felipe Edwards - Santiago (Cile)
Medaglia d'oro ex-aequo	**Cabernet Sauvignon Reserva Maipo Valley 2008** Vina Indomita sa - Casablanca (Cile) **Salento Igt Primitivo "Fiore di Vigna" 2008** Paolo Leo srl - San Donaci (Br)
Medaglia d'argento	**Sicilia Igt Nero d'Avola 2008** Castel Venus di Giuseppe Lucchese - Erice (Tp)
Medaglia di bronzo	**Syrah Kirmizi Sek Sarap "Pendore" 2008** Kavaklidere Saraplari as - Akyurt (Turchia)
Gruppo 5 - Vini rossi dai tre ai quattro anni dalla vendemmia (2007-2006)	
Gran Medaglia d'oro	**Sicilia Igt Nero d'Avola "Aynat" 2006** Cantina soc Viticultori Associati scarl - Canicattì (Ag)
Medaglia d'oro	**Aglianico del Vulture Doc "La Firma" 2007** Cantine del Notaio - Rionero in Volture (Pz)
Medaglia d'argento	**Cabernet Sauvignon Shiraz Valle de Parras "Casa Grande" 2006** - Vinicola San Lorenzo, sadecv - Santa Caterina (Messico)
Medaglia di bronzo	**Lazio Igt Rosso "Mater Matuta" 2006** Casale del Giglio Az. agr. srl - Le Ferriere (Lt)
Gruppo 6 - Vini rossi dai cinque ai sei anni dalla vendemmia (2005-2004)	
Gran Medaglia d'oro	**Amarone della Valpolicella Doc Classico 2004** Soc. agr. Corte San Benedetto - Negrar (Vr)
Medaglia d'oro	**Leverano Doc Rosso Riserva "Vecchia Torre" 2005** Cantina sociale coop. di Leverano - Leverano (Le)
Medaglia d'argento	**Vigneti delle Dolomiti Igt Teroldego "Gran Masetto" 2005** Endrizzi srl - San Michele all'adige (Tn)
Medaglia di bronzo	**Veronese Igt Corvina "Jema" 2005** Gerardo Cesari Spa - Cavaion Veronese (Vr)
Gruppo 7 - Vini rossi con oltre sette anni dalla vendemmia (2003 e precedenti)	
Gran Medaglia d'oro	**Toscana Igt Rosso "Acciaiolo" 2001** Castello d' Albola soc. agr. semplice - Radda in Chianti (Si)
Medaglia d'oro	**La Mancha do Vino Tinto Gran Reserva "Estola" 1999** Bodegas Ayuso sl - Villarrobledo (Spagna)

Medaglia d'argento	**Sicilia Igt Rosso "Duca di Montalbo" 1999** Az. agr. Giuseppe Milazzo - Terre della Baronia Spa - Campobello di Licata (Ag)
Medaglia di bronzo	**Salice Salentino Doc Rosso Riserva "Selvarossa" 2003** Cantine Due Palme sca - Cellino San Marco (Br)
Gruppo 8 - **Vini rosati**	
Gran Medaglia d'oro	**Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo 2009** Az. agr. Terra d'Aligi - Atessa (Ch)
Medaglia d'oro	**Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo "Roccaventosa" 2009** Cantina Tollo sca - Tollo (Ch)
Medaglia d'argento	**Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo "Valle d'Oro" 2009** Cantina Tollo sca - Tollo (Ch)
Medaglia di bronzo	**Sicilia Igt Rosato "Pithoi" 2009** Maggio Vini sas - Vittoria (Rg)
Gruppo 9 - **Vini dolci naturali**	
Gran Medaglia d'oro	**Traminac Izborna Berba Prosusenih Bobica 2006** Agrokor Vina doo - Zagreb (Croazia)
Medaglia d'oro	**Traminac Icewine Llocki Podrumi 2007** Agrokor Vina doo - Zagreb (Croazia)
Medaglia d'argento	**Alto Mincio Igt Bianco Passito "Le Cime" 2007** Az. agr. Ricchi f.lli Stefanoni ss - Monzambano (Mn)
Medaglia di bronzo	**Alto Adige Doc Sauvignon Passito "Saphir" 2007** Podere prov. Cantina Laimburg - Ora - Vadena (Bz)
Gruppo 10 - **Vini liquorosi**	
Gran Medaglia d'oro	**Marsala Doc Superiore Semisecco S.O.M.** Francesco Intorcia & Figli snc - Marsala (Tp)
Medaglia d'oro	**Douro Vqprd Moscatel "1980" 1980** Adega de Favaios - Vila Real (Portogallo)
Medaglia d'argento	**Sicilia Igt Moscato Liquoroso** Alagna Giuseppe fu Antonio - Marsala (Tp)
Medaglia di bronzo	**Douro Vqprd Moscatel "10 Años"** Adega de Favaios - Vila Real (Portogallo)

Vigneti delle Dolomiti Igt Teroldego Gran Masetto 2005
Endrizzi

Uvaggio: 100% Teroldego
Vinificazione: 10 giorni di fermentazione a 10°C, poi continue follature e rimontaggi per 30 giorni
Invecchiamento: 20 mesi in botticelle di Rovere da 225 litri
Affinamento: 6 mesi in bottiglia
Colore: rosso rubino carico
Profumo: fruttato
Sapore: pieno con tannini morbidi e setosi
Longevità: 10 anni
Gradi: 15% vol.
Servire a: 18°C
Acidità totale: 5,9 g/l
Abbinamenti: vino da meditazione, ideale con piatti di carne saporiti e specialmente selvaggina



Endrizzi
loc. Masetto, 38010 San Michele all'Adige (Tn)
Tel 0461 650129 - Fax 0461 650043
www.endrizzi.it

"I Ricchi" sbancano Vinitaly con sei vini d'eccellenza



È un nome ben conosciuto e apprezzato nel settore vitivinicolo, una garanzia di qualità. Sono "I Ricchi", l'azienda agricola della famiglia Stefanoni che tra le colline moreniche tramanda da generazioni una grande passione: coltivare, nel miglior modo, il talento di vigneti che vantano terreni e condizioni climatiche d'eccezione. Gli investimenti in tecnologie innovative, la selezione accurata delle uve e il rispetto della tradizione garantiscono una produzione di alto livello. L'azienda, che si estende per 40 ettari di vitivinicoltura a Monzambano e per un'altra parte a Cavriana (Mn), ha radici profonde nel territorio e segue la filiera completa: dalla coltivazione fino alla distribuzione. Produce 3.500 ettolitri di vino l'anno, 280mila bottiglie con 15 tipologie di vini differenti, con due doc e alcuni vini Igt.

A Vinitaly 2010, "I Ricchi" hanno ottenuto grandi riconoscimenti che attestano la qualità del lavoro svolto: Gran medaglia d'oro per il vino Garda chardonnay Meridiano 2008, medaglia d'argento per il Passito le Cime e ben 3 Gran menzioni rispettivamente con Spumante Brut, Cabernet Ribò e Merlot Carpino. A cappello di tutto questo si è conquistata anche il premio Speciale Vinitaly Regione Lombardia 2010 (*nella foto, **Chiara Tuliozi** mentre ritira il premio*). Dopo la grande soddisfazione, l'azienda continuerà a percorrere il suo tragitto basato sulla qualità dei prodotti, per conquistare altre fette di mercato in Italia ed estero. *cod 15136*

I PREMI A VINITALY

Gran medaglia d'oro
- Garda chardonnay Meridiano 2008

Medaglia d'argento
- Passito le Cime

Gran menzione
- Spumante Brut
- Cabernet Ribò
- Merlot Carpino

Premio Speciale Vinitaly Regione Lombardia 2010 all'azienda

Vini frizzanti a Denominazione di origine e a Indicazione geografica

Gruppo 1 - Vini bianchi e rosati secchi e semisecchi con residuo zuccherino fino a 35 g/l	
Gran Medaglia d'oro	**Colli di Imola Doc Pignoletto Frizzante 2009** Gruppo Cevico sca - Lugo (Ra)
Medaglia d'oro ex-aequo	**Prosecco Doc Frizzante 2009** Le Rive di Bonato Andrea & Luigi sca - Ponte di Piave (Tv)
	Veneto Igt Raboso Rosato Frizzante "L'insolito" 2009 Az. agr. Bellussi Agostino e Lamberto - Tezze di Vazzola (Tv)
Medaglia d'argento	**Veneto Orientale Igt Chardonnay Frizzante "Vitis"** Agricola Mazzolada srl - Portogruaro (Ve)
Medaglia di bronzo	**Emilia Igt Chardonnay Frizzante "Il Castello" 2009** Cantina di Santa Croce Soc. agr. coop. - Carpi (Mo)
Gruppo 2 - Vini rossi secchi e semisecchi con residuo zuccherino fino a 35 g/l	
Gran Medaglia d'oro	**Lambrusco Mantovano Doc "Rais" 2009** Az. agr. Montaldo - Mantova (Mn)
Medaglia d'oro	**Emilia Igt Lambrusco "Marcello" 2009** Ariola srl - Langhirano (Pr)
Medaglia d'argento	**Emilia Igt Nero di Lambrusco "Otello" 2009** Cantine Ceci Spa - Torrile (Pr)
Medaglia di bronzo	**Reggiano Doc Rosso Secco "Assolo" 2009** Medici Ermete & figli srl - Reggio Emilia (Re)
Gruppo 3 - Vini bianchi, rosati e rossi amabili e dolci con residuo zuccherino superiore a 30 g/l	
Gran Medaglia d'oro ex-aequo	**Emilia Igt Nero di Lambrusco "Otello" 2009** Cantine Ceci Spa - Torrile (Pr)
	Lambrusco di Sorbara Doc Rosato Amabile 2009 Cavicchioli U. & figli Spa - San Prospero sul Secchia (Mo)
Medaglia d'oro	**Emilia Igt Fortana Dolce "Fortanina" 2009** Ariola srl - Langhirano (Pr)
Medaglia d'argento	**Lambrusco di Sorbara Doc Amabile 2009** Cavicchioli U. & figli Spa - San Prospero sul Secchia (Mo)
Medaglia di bronzo	**Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc Amabile "Centenario" 2009** Cleto Chiarli Soc. agr. snc - Pr.I.V.I. srl - Modena (Mo)

Il Cipresso, la casa del vino sui colli bergamaschi

Poco più di quattro ettari di vigneto sulle soleggiate colline di Scanzorosciate, alle porte di Bergamo: l'azienda agricola Il Cipresso si caratterizza per una produzione limitata di alta qualità. «In totale - afferma la titolare **Angelica Cuni**



(*nella foto insieme al marito* ***Alfonso Esposito***) - siamo intorno alle 15-16mila bottiglie tra Valcalepio bianco Doc, Valcalepio rosso Doc, Valcalepio rosso Riserva Doc e Moscato di Scanzo Docg. Facciamo poche bottiglie ma al massimo della qualità».

I fatti stanno dando soddisfazione anche nel settore enologico a questa donna manager, da anni alla guida di un'azienda meccanica con oltre 300 dipendenti. A conferma di come al Cipresso ogni anno di produzione sia al massimo, sono arrivati riconoscimenti anche quest'anno dal 49° Concorso enologico nazionale di Pramaggiore (Ve) e dal 18° Concorso enologico internazionale abbinato al Vinitaly 2010: il Valcalepio Rosso riserva Doc "Bartolomeo" 2005 dell'azienda Il Cipresso ha meritato la "Gran menzione". **(R.V.)** *cod 14982*

Lambrusco Mantovano Doc
Rays 2009
Azienda agricola Montaldo

Uvaggio: Lambrusco Ruberti, Lambrusco Salamino, Ancellotta
Vinificazione: raccolta manuale delle uve, spremitura in pressa automatica
Affinamento: fermentazione in tini d'acciaio
Colore: rosso rubino tendente al granato
Profumo: vinoso, fruttato con sentori di viola e ribes
Sapore: gradevole e persistente
Longevità: 6-12 mesi
Gradi: 12% vol.
Servire a: 14-18°C
Acidità totale: 6,2 g/l
Abbinamenti: a tutto pasto, in particolare piatti mantovani come tortelli di zucca e risotto col pisto



Az. agr. Montaldo di Virgili Gian Paolo
via M. Donati 2, 46100 Mantova
Tel 0376 322560 - Fax 0376 223323
www.cantinevirgili.it

Custoza Doc
Val dei Molini 2009
Cantina di Custoza

Uvaggio: Tocai friulano, Garganega, Trebbiano toscano, Chardonnay, Cortese
Vinificazione: in bianco, macerazione a freddo delle uve
Affinamento: in acciaio
Colore: giallo paglierino
Profumo: intenso con sentori aromatici, fruttato
Sapore: sapido ed equilibrato, di buona struttura
Longevità: circa un anno e mezzo
Gradi: 12,5% vol.
Servire a: 8°C
Acidità totale: 5,8 g/l
Abbinamenti: ideale come aperitivo, si accompagna anche con crostacei, pasta fresca ripiena e pesce delicato



Cantina di Custoza soc. agr. coop.
via Staffallo 1, 37066 Custoza (Vr)
Tel 045 516200 - Fax 045 516255
www.cantinadicustoza.it



Vini spumanti a Denominazione di origine e altri spumanti

Gruppo 1 - Vini spumanti prodotti con fermentazione in autoclave (metodo Charmat)	
Gran Medaglia d'oro	**Vino Spumante Brut "9.5 Cold Wine" 2009** A.C. srl - Astoria Vini - Crocetta del Montello (Tv)
Medaglia d'oro ex-aequo	**Prosecco Doc Spumante Brut** Tenuta Ca' Bolani ss - Cervignano del Friuli (Ud)
	Valdobbiadene Doc Prosecco Spumante Dry "Maior" 2009 Bortolomiol Spa - Valdobbiadene (Tv)
	Vino Spumante Brut Cuvee 2009 Foss Marai Spa - Guia di Valdobbiadene (Tv)
Medaglia d'argento	**Valdobbiadene Prosecco Docg Superiore Dry "La Primavera Di Barbara" 2009** Az. agr. Merotto Graziano - Col San Martino (Tv)
Medaglia di bronzo	**Valdobbiadene Prosecco Docg Superiore Spumante Extra Dry Millesimato 2009** Cantine Maschio di Cantine Riunite & Civ sca - Vazzola (Tv)
Gruppo 2 - Vini spumanti prodotti con fermentazione in bottiglia (metodo Classico)	
Gran Medaglia d'oro	**Oltrepò Pavese Docg Pinot nero Spumante Brut "Oltrenero"** Tenuta Il Bosco Cdp ss - Zenevredo (Pv)
Medaglia d'oro	**Vino Spumante Brut "Milazzo Classico"** Az. agr. Giuseppe Milazzo - Terre della Baronia Spa - Campobello di Licata (Ag)
Medaglia d'argento	**Vino Spumante Brut 2006** Soc. agr. La Rocchetta srl - Villongo (Bg)
Medaglia di bronzo	**Vino Spumante Brut Riserva "Equipe 5" 2006** Cantina di Soave sac - Soave (Vr)
Gruppo 3 - Vini spumanti dolci	
Gran Medaglia d'oro	**Vidal Sparkling Icewine Niagara Peninsula Vqa 2007** Inniskillin Wines inc. - Niagara on the Lake (Canada)
Medaglia d'oro	**Vino Spumante Dolce "Oro Cuvée Excelsa"** Cantine Riondo Spa - Monteforte d'Alpone (Vr)
Medaglia d'argento ex-aequo	**Moscato Spumante Dolce "Villa Jolanda"** Santero Fratelli & C Spa - Santo Stefano Belbo (Cn)
	Piemonte Doc Brachetto Spumante Dolce 2008 Castello del Poggio sas - Asti (At)
Medaglia di bronzo ex-aequo	**Colli Euganei Doc Fior d'Arancio Spumante Dolce 2009** Soc. agr. "Podere alla Quercia - La Ceriola" di Facchin Fabio e Stenco Ornella - Vo' Euganeo (Pd)
	Sparkling Ice Niagara Peninsula Vqa "Limited Edition" 2008 Magnotta Winery Corporation - Vaughan (Canada)

Valdobbiadene Docg
Prosecco Superiore Dry
Bortolomiol

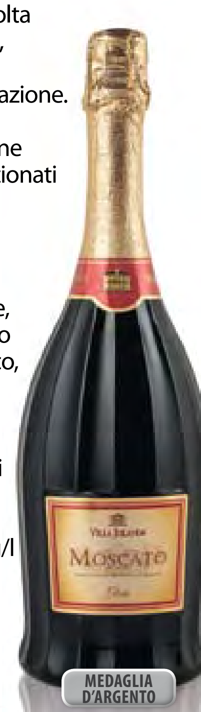
Uvaggio: 100% Prosecco Superiore Docg
Vinificazione: in bianco mediante pressatura soffice
Affinamento: 2-3 mesi in bottiglia
Colore: giallo paglierino
Profumo: fruttato, elegante e aromatico
Sapore: fresco, leggermente amabile, armonico
Gradi: 11,5% vol.
Servire a: 6-8°C
Acidità totale: 6 g/l
Abbinamenti: ideale a fine pasto con pasticceria non esageratamente dolce. Si sposa con cibi salati e cucina speziata e agrodolce



Bortolomiol Spa
via Garibaldi 142, 31049 Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 974911 - Fax 0423 975066
www.bortolomiol.com

Moscato Spumante Dolce
Villa Jolanda
Fratelli Santero

Uvaggio: 100% Moscato bianco
Vinificazione: raccolta manuale delle uve, pressatura soffice, filtrazione, refrigerazione. Successiva fase di spumantizzazione tramite lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata
Colore: giallo paglierino brillante, più o meno intenso
Profumo: aromatico, fine
Sapore: dolce, aromatico
Longevità: 24 mesi
Gradi: 6,5% vol.
Servire a: 6-8°C
Acidità totale: 5,5 g/l
Abbinamenti: ottimo compagno della frutta fresca e dei dessert



Santero Fratelli & C. Spa
via Pavese 28, 12058 S. Stefano Belbo (Cn)
Tel 0141 841212 - Fax 0141 841222
www.santero.it

Premio speciale Packaging

A Duca di Salaparuta nei vini e Castagner nei distillati 203 le bottiglie in gara nelle 9 categorie







I manifesti degli anni d'oro di inizio '900 tornano come etichette dei Marsala delle Cantine Florio - Duca di Salaparuta di Marsala, in provincia di Trapani, che vince quest'anno il "Premio speciale Packaging 2010" per la categoria vini (*nella foto, tutte le bottiglie al centro*).

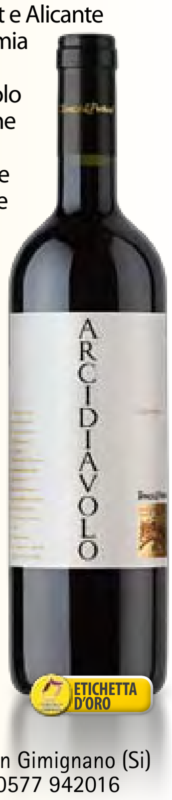
Per la categoria distillati-liquori l'importante riconoscimento è stato attribuito dalla giuria del 15° Concorso internazionale di packaging, presieduta da Riccardo Facci, a Castagner Roberto Acquaviti - Acquavite Spa di Visnà di Vazzola in provincia di Treviso (*Torba nera nella foto a sinistra, 'O Nucillo nella foto a destra*).

Giunto alla 15ª edizione, il Concorso internazionale packaging si è rivelato quest'anno particolarmente selettivo, tanto da non aver assegnato il premio speciale "Etichetta dell'anno 2010" e il premio speciale "Immagine coordinata 2010". Per l'assegnazione dei premi (Etichetta d'oro, Etichetta d'argento, Etichetta di bronzo) e delle menzioni di ogni categoria, «la giuria ha privilegiato le etichette innovative e in seconda battuta le bottiglie tradizionali ma raffinate, che sono sembrate meglio rappresentare la cultura e la tradizione del vino», ha spiegato il presidente **Riccardo Facci**.

L'impressione di fronte ai 203 campioni partecipanti al concorso distribuiti nelle 9 categorie previste dal regolamento è che i creativi stiano lavorando molto sull'aspetto emozionale del vino avvicinandolo sempre più come immagine ai prodotti di lusso; necessario adesso trovare il punto di equilibrio.

cod 14601

Toscana Igt Rosso
Arcidiavolo 2007
Teruzzi & Puthod



Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Alicante
Vinificazione: vendemmia manuale e lavorazione soffice. Spillatura del solo mosto-vino e irrorazione del cappello di vinacce per facilitare l'estrazione dei profumi e del colore dalle bucce
Affinamento: 18 mesi in tonneaux di rovere francese
Colore: rosso rubino carico e brillante
Profumo: ricco e intenso nelle note di frutta rossa, molto speziato e ben equilibrato
Sapore: deciso, elegante, di grande persistenza
Gradi: 13,5% vol.
Servire a: 18-20°C
Abbinamenti: carni e formaggi stagionati

Teruzzi & Puthod Spa
loc. Casale 19, 53037 San Gimignano (Si)
Tel 0577 940143 - Fax 0577 942016
www.teruzzieputhod.it

PREMIO SPECIALE PACKAGING 2010

Categoria vini	**Cantine Florio - Duca di Salaparuta Spa** Marsala (Tp) Grafica: **House Agency Duca di Salaparuta**
Categoria distillati-liquori	**Castagner Roberto Acquaviti - Acquavite Spa** Visnà di Vazzola (Tv) Grafica: **Quba srl** e **J. Baker srl**

TUTTE LE CONFEZIONI PREMIATE PER CATEGORIA

Premio	Prodotto	Grafica
Categoria 1 - **Vini bianchi tranquilli a Denominazione di origine e a Indicazione geografica**		
Etichetta d'oro	**Sicilia Igt Bianco "Occhi di Ciumi" 2008** Al - Cantara Soc. agr. srl - Catania	**Cartura** - Catania
Etichetta d'argento	**Vigneti delle Dolomiti Igt Bianco 2008** Maso Roveri dei F.lli Anzelin - Avio (Tn)	**Studio Zero Uno Rossovino** - Trento
Etichetta di bronzo	**Friuli Grave Doc Friulano 2009** Cantina Rauscedo sca - Rauscedo (Pn)	**Grafica: Studio Creta** - Cordenons (Pn)
Menzione speciale	**Vermentino di Gallura Docg Superiore Vendemmia Tardiva "Arakena" 2008** Canrtina del Vermentino sca - Monti (Ot)	**IS Idea Studio** - Cagliari
	Vermentino di Sardegna Doc "Pariglia" 2008 Az. vinicola Attilio Contini Spa - Cabras (Or)	**KLS-Kappa Logo Studio di M. Sanna** - Oristano
Categoria 2 - **Vini dolci naturali e di vini liquorosi tranquilli a Denominazione di origine e a Indicazione geografica**		
Etichetta d'oro	**Marsala Doc Superiore Riserva Semisecco "Targa Riserva 1840" 1994** Cantine Florio - Duca di Salaparuta Spa - Marsala (Tp)	**House Agency Duca di Salaparuta** - Casteldaccia (Pa)
Categoria 3 - **Vini rosati tranquilli a Denominazione d'origine e a Indicazione geografica**		
Etichetta d'oro	**Vigneti delle Dolomiti Igt Schiava Rosato 2008** Cantina soc. Roveré della Luna - Roveré della Luna (Tn)	**Studio Zero Uno Rossovino** - Trento
Etichetta d'argento	**Isola dei Nuraghi Igt "Primo Rosato" 2009** Cantina Mesa sas - Sant'Anna Arresi (Ci)	**Dogghibeg** - Milano
Etichetta di bronzo	**Valle del Tirso Igt Rosato Nieddera "Zenti Arrubia" 2009** - Famiglia Orro di davide Orro - Tramatza (Or)	**Maura Orro** - Tramatza (Or)
Categoria 4 - **Vini rossi tranquilli a Denominazione d'origine e a Indicazione geografica delle annate 2009 e 2008**		
Etichetta d'oro	**Costieres de Nimes Aoc Syrah "Les Marquises" 2008** Chateau Lamargue - Saint Gilles (Francia)	**Officina Grafica** - Firenze
Etichetta d'argento	**Sicilia Igt Nero d'Avola Frappato "Irmana" 2009** Duca di Salaparuta Spa - Marsala (Tp)	**Alias** - Palermo



Etichetta di bronzo	**Friuli Grave Doc Refosco dal Peduncolo Rosso 2009** Cantina Rauscedo sca - Rauscedo (Pn)	**Studio Creta** - Cordenons (Pn)
Menzione speciale	**Emilia Igt Rosso "Decanta 68.2" 2009** Cantine Ceci - Torrile (Pr)	**Roberta Bolsi** - San Secondo Parmense (Pr)
	Sicilia Igt Rosso "La Fata Galanti" 2008 Al Cantara Soc. agr. srl - Catania	**Cartura** - Catania
Categoria 5 - **Vini rossi tranquilli a Denominazione d'origine e a Indicazione geografica dell'annata 2007 e precedenti**		
Etichetta d'oro	**Toscana Igt Rosso "Arcidiavolo" 2007** Terruzzi & Puthod Spa - San Gimignano (Si)	**Studio Grafico Artigiano** - Bergamo
Etichetta d'argento	**Cannonau di Sardegna Doc Riserva "Corash" 2007** Cantina Sociale della Vernaccia scarl - Oristano	**KLS** - Oristano
Etichetta di bronzo	**Barbera d'Asti Doc Superiore Nizza "Bricco Asinari" 2005** - Az. agr. Tenute dei Vallarino - San Marzano Oliveto (At)	**RBA Design** - Milano
Menzione speciale	**Chianti Classico Docg "Lamole di Lamole" 2007** S.M.T. Pile e Lamole srl - Gaiole in Chianti (Si)	**Studio Fischetto Design** - Udine
	Isola dei Nuraghi Igt Rosso "Barriu" 2006 Surrau srl - Arzachena (Ot)	**Clab Comunicazione** - Verona
Categoria 7 - **Vini spumanti prodotti con fermentazione in autoclave (metodo Charmat) e con fermentazione in bottiglia (metodo Classico)**		
Etichetta d'oro	**Valdobbiadene Prosecco Docg Superiore Rive di Col San Martino Spumante Brut Millesimato "Cuvée del Fondatore" 2009** - Az. agr. Merotto Graziano - Col San Martino (Tv)	**Caseley Giovara** - Trevignano (Tv)
Etichetta d'argento	**Nero d'Avola Vino Spumante Extra Dry "Mandraffino" 2009** - Porta Reale srl - Conegliano (Tv)	**Visiva di Zisko Maja & C.** - Sospirolo (BL)
Etichetta di bronzo	**Vino Spumante Brut Blanc de Blancs** - Riccadonna, Davide Campari Milano Spa - Canale (Cn)	**Studio Grafico Artigiano** - Bergamo
Menzione speciale	**Trento Doc Spumante Extra Brut "Riserva Lunelli" 2002** - Ferrari F.lli Lunelli Spa - Trento	**Robilant e Associati** - Milano
	Alta Langa Doc Spumante Brut Metodo Classico Riserva Millesimato "Cuvée 60" 2003 F.lli Gancia & C. Spa - Canelli (At)	**RBA Design** - Milano
Categoria 8 - **Distillati provenienti da uve, vinacce, mosto o vino**		
Etichetta d'oro	**Grappa Riserva Privata Barricata** Distilleria Bottega srl - Bibano di Godega Sant'Urbano (Tv)	**Studio Grafico Distilleria Bottega** - Bibano di Godega Sant'Urbano (TV)
Etichetta d'argento	**Grappa Chardonnay di Franciacorta Barricata "Borgo Antico San Vitale"** Distillerie Franciacorta Spa - Gussago (Bs)	**Studio Grafico Artigiano** - Bergamo
Etichetta di bronzo	**Grappa "Torba Nera - Years 10 Old"** Roberto Castagner Acquaviti - Acquavite Spa - Visnà di Vazzola (Tv)	**Quba srl** - Conegliano (Tv)
Menzione speciale	**Grappa di Amarone Riserva 1986** Gagliano Marcati snc - Sommacampagna (Vr)	**Studio Mario Pasquotto** - Verona
Categoria 9 - **Distillati o liquori a base di frutta diversa dall'uva**		
Etichetta d'oro	**Liquore al Mallo di Noci Avellinesi "'O Nucillo" 2009** - Roberto Castagner Acquaviti - Acquavite Spa - Visnà di Vazzola (Tv)	**J. Baker srl** - Falconara Marittima (An)
Etichetta d'argento	**Liquore Nocino 2008** Ca' Montanari Soc. agr. srl Levizzano Rangone (Mo)	**Arte e Vino** - Ivrea (To)
Etichetta di bronzo	**Triple Grand Orange Liqueur "Caffo Solara"** Distilleria F.lli Caffo srl - Limbadi (Vv)	**Elle 17** - Cosenza

Schiava Igt Vigneti delle Dolomiti
Sancta Anna 2008
Cantina Roverè della Luna

Uvaggio: 100% Schiava grigia
Vinificazione: breve macerazione sulle bucce, con ripasso su vinacce di Lagrein
Affinamento: 6 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia coricata
Colore: rosso rubino brillante
Profumo: piacevolmente fruttato
Sapore: rotondo e sapido
Longevità: 2 anni
Gradi: 11,5% vol.
Servire a: 10-12°C
Acidità totale: 5,65 g/l
Abbinamenti: dalle merende di formaggi e salumi ai piatti della cucina mediterranea; carni chiare, formaggi freschi dal gusto acido, stuzzicante con la pizza



Cantina Sociale Roverè della Luna
via IV Novembre 9, 38030 Roverè della Luna (Tn) - Tel 0461 658530 - Fax 0461 659065
www.csrovere1919.it

Triple Grand Orange Liqueur
Caffo Solara
Distilleria fratelli Caffo

Materia prima e produzione: liquore dolce aromatico a base di brandy invecchiato in fusti di rovere e ottenuto dalla lavorazione di arance calabresi delle qualità Amara selvatica, Dolce comune e Tarocco
Gradi: 40% vol
Degustazione: Solara è un liquore versatile che si può consumare liscio, on the rocks o come ingrediente principale per i migliori cocktail a base di agrumi
Proposte per l'estate: Solara cosmopolitan e Solara margarita, cocktail freschi da guarnire con arancia o lime



Distilleria fratelli Caffo srl
via Matteotti 11, 89844 Limbadi (Vv)
Tel 0963 85025 - Fax 0963 85775
www.caffo.com

Anniversari e ricorrenze

La kermesse veronese è un'occasione più che adatta per celebrare ricorrenze particolari o anniversari di fondazione per le cantine. Un momento di aggregazione e una vetrina importante per l'azienda che spesso festeggia lanciando sul mercato un nuovo vino di eccellenza.



Sebino Igt per i 50 anni
di Villa Franciacorta

Tra le novità proposte dall'azienda per il 2010 il Villa Selezione Brut millesimato 2004 e il Franciacorta della collezione aziendale che viene prodotto solo nelle annate migliori. In occasione di Vinitaly, Villa Franciacorta ha anche presentato a Verona il suo primo bianco Sebino Igt. **(R.V.)** *cod 15051*

Cuvée da vigna storica
per i 60 anni di Ruggeri & C.

Questa cuvée, frutto della scelta delle uve più belle della scorsa vendemmia, sarà il coronamento della giornata di festa che si terrà l'11 giugno nella cantina Ruggeri, una delle prime case spumantiste sorte in Valdobbiadene. Un modo nuovo per rendere omaggio a un territorio unico e ai 60 anni dell'azienda. *cod 14674*

125 anni di attività
per Cantine Endrizzi

Per Endrizzi di San Michele all'Adige (Tn) questa edizione di Vinitaly è stata un appuntamento ancora più significativo che nel passato: le giornate dell'evento sono infatti state l'occasione per festeggiare con clienti e amici un traguardo di tutto rispetto, quello dei 125 anni dalla fondazione. *cod 14890*



5 Stelle per il 2007
Masi Agricola

Per la prima volta nella storia di Masi, due annate consecutive raggiungono l'eccellenza: si tratta di Campofiorin e Costasera. L'annata 2007, come la 2006, è stata classificata da 5 stelle dal Gruppo tecnico Masi. Negli ultimi 50 anni solo 8 annate hanno raggiunto tale risultato di grande eccellenza. *cod 14921*

Novità in rosso, come il cuore

Il rosso colora l'Italia e tra gli stand di Vinitaly numerose sono state le novità in rosso, dal Tai al Refosco, dal Nero d'Avola al Negroamaro. Tutti nomi importanti di vitigni eccellenti. Il risultato è sempre un prodotto di qualità, amato da chi predilige un vino corposo e intenso, ma anche originale e pieno di struttura.



Malbech e Refosco
di Gruppo Santa Margherita

La linea Impronta del Fondatore di Santa Margherita si è arricchita di due nuove proposte: il Malbech e il Refosco 2008 del Veneto Orientale, rossi dal profumo ampio e persistente. Omaggio alla passione per l'eccellenza del Conte Gaetano Marzotto, fondatore di Santa Margherita e alla sua filosofia vincente. *cod 15078*



Tai Creorosso
di Azienda agricola Le Pignole

L'Azienda Le Pignole lancia il nuovo Tai Rosso, affinato in solo acciaio. Solo 12,5 gradi e un formato da 50 centilitri per un vino moderno e originale. Creorosso si distingue dagli altri Tai Rosso per una colorazione rubina più intensa, una struttura più robusta e una discreta presenza tannica. *cod 14873*



Nuovo cru Igt Toscana
di Campo alla Sughera

L'azienda di Bolgheri ha presentato il nuovo cru Igt Toscana Rosso. Affinato in barriques di rovere francese per 2 anni, maturato in bottiglia per altri 2, composto per il 70% da Petit Verdot e per il 30% da Merlot. *cod 15243*

Jèma e Mara 25th
di Gerardo Cesari

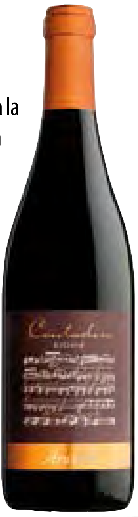
Un Vinitaly tra passato e futuro. Questa è stata la proposta della Gerardo Cesari che ha festeggiato i 25 anni del Ripasso Mara ma anche la nascita di Jèma, vino Corvina 100%, frutto della sperimentazione durata ben due anni. *cod 15114*





Natívo
di Carlo Guarini

Nasce Natívo, il primo biologico dell'azienda, ottenuto da uve coltivate con metodo certificato. Il nome sottolinea la tipicità e l'appartenenza al territorio, dove da secoli si coltiva il suo vitigno: il negroamaro. Di color rosso rubino scuro, all'olfatto si apre su toni fruttati intensi e al palato risulta equilibrato con un buon corpo e una grande lunghezza. *cod 15217*



Cantadoro
di Feudo Arancio

Questo vino racchiude in sè tutta la ricchezza della terra di Sicilia con la sua secolare vocazione alla coltivazione della vite.
Il Nero d'Avola apporta la spiccata componente fruttata che si identifica in aromi intensi e maturi di more, fragolina selvatica e lampone, ben integrate nelle note distintive del Cabernet Sauvignon.
cod 15240

Bianchi, estivi e freschi

Arriva l'estate, la voglia di sorseggiare un vino bianco aumenta e anche la richiesta del mercato. Le aziende vocate a questa tipologia di produzione si preparano, sfoderando nuovi vini dalle caratteristiche moderne e versatili, per tutti i palati e i gusti.



Ribolla gialla
di Pighin

La Fernando Pighin & figli ha presentato la Ribolla gialla prodotta nella tenuta di Spessa, a Capriva del Friuli (Go). La Ribolla è un vitigno che da secoli trova il suo habitat nelle zone del Friuli. È un vino versatile negli abbinamenti gastronomici. *cod 14616*



Valdifalco Vermentino
di Tenute Loacker

Da quest'anno il giá ricco assortimento di vini bianchi, comprendente tra l'altro il Gewürztraminer, lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc, tutti di origine altoatesina, si arricchisce con un "Vermentino" che vede la sua nascita nella tenuta Loacker "Valdifalco" sita nella Maremma toscana. *cod 15112*



Braide Alte 2008
di Livon

Da un lato il primo Braide Alte Livon, leggendaria annata 1996, dall'altro il Braide Alte Livon 2008, la novità presentata a Verona prima di essere messa in commercio in autunno: riuscirà ad essere all'altezza del suo grande antenato? *cod 14900*



Rosabianco Manzoni rosa
di Collalto

Con la presentazione a Vinitaly dei quattro Prosecco Docg e del nuovo "Rosabianco" da uve Manzoni Rosa si concretizza ulteriormente la volontà della storica azienda agricola Conte Collalto di Susegana (Tv) di tutelare la migliore espressione dei vitigni autoctoni del Coneglianese. *cod 14924*

Progetti e nuovi mercati

Tra le aziende presenti alla fiera veronese si è avvertito grande ottimismo e soprattutto la tendenza a investire in progetti, nuove iniziative di promozione e azioni legate all'esportazione dei vini italiani all'estero. Numerosi gli accordi commerciali andati a buon fine e la pianificazione di progetti per valorizzare il Made in Italy nel mondo.



Moma Rosé
di Umberto Cesari

Umberto Cesari, storica azienda dell'Emilia Romagna, ha presentato l'ultimo nato del progetto "Moma". Dopo aver dato vita al Moma Rosso e al Moma Bianco, l'ultimo frutto della voglia di sperimentare è il nuovo prodotto, Moma Rosé. *cod 14882*

La Cina è più vicina
per Cantine Avanzi

La Cantina Avanzi conta oltre 70 ettari tra vigneti e oliveti, sparsi sulla sponda bresciana del Garda. A Verona è stato concluso un accordo con un importatore cinese di Shanghai, per un ordine di 6mila bottiglie di Lugana, Groppello e Chiaretto, quel Chiaretto Garda Classico 2009. *cod 14950*





Ottimismo allo stand
di Vicenza Qualità

Vicenza Qualità, azienda della Camera di commercio di Vicenza, ha coordinato con successo la partecipazione a Verona di un gruppo di aziende vitivinicole vicentine sotto l'egida "Vicenza gusto diVino". Incoraggianti i commenti dei produttori, concordi nell'esprimere soddisfazione per l'affluenza. *cod 15117*

Piano di sviluppo viticolo di qualità
per Tenute Girolamo

Tenute Girolamo, formata dall'aggregazione di 19 poderi rustici situati in Martina Franca, sta attuando in Puglia un piano di sviluppo viticolo volto all'ottenimento di vini di qualità. L'idea è nata dalla consapevolezza della grande potenzialità che la zona della Valle d'Itria può dare in termini di produzione e qualità. *cod 14899*

Verso l'estero e nuovi accordi
per Cesarini Sforza e La Vis

Azioni sui mercati esteri confermano le tendenze di crescita verso il Trentodoc in Italia come negli altri Paesi europei in cui Cesarini Sforza è distribuito. La Vis lancia il progetto "Intaglio" destinato al Nord America. Insieme hanno definito accordi che rafforzeranno la presenza in Scandinavia di bag in box. *cod 15120*



Riconoscimenti
per Bortolin

Pioggia di riconoscimenti e medaglie per la trevigiana Spumanti Bortolin Angelo *(nella foto Desiderio Bortolin)*: i Valdobbiadene Docg Superiore di Cartizze Dry, Dry Desiderio, Extra Dry e Brut hanno infatti conquistato nell'arco dei primi mesi di quest'anno numerosissimi premi per competizioni italiane e straniere. *cod 15244*



Juvelo Gewürztraminer
di Cantina Andriano

Il ventaglio prodotti della Cantina Andriano fino ad ora non poteva ancora vantare la presenza di un vino dolce. Con lo Juvelo 2008 la Cantina fa il suo ingresso sulla scena internazionale dei "Passiti". Il vino risulta corposo, con un equilibrio straordinario tra il residuo, l'acidità totale e la gradazione alcolica. *cod 14884*

Il design che veste il vino

Rinnovamento di immagine aziendale, nuovi loghi, nuova campagna promozionale, nuovo packaging per le bottiglie e look rinnovato per le etichette. Le aziende del vino investono in comunicazione e grafica per rendere i propri prodotti belli alla vista, oltre che di qualità e gustosi al palato.



Restyling del packaging
per Ca' del Bosco

Ca' del Bosco ha proposto il Dosage Zéro, il Satèn e il Brut Millesimato, annata 2005, con un lieve restyling del packaging. Le modifiche delle etichette sono sottili: s'impreziosisce la carta e le linee diventano più eleganti, con una piacevole sensazione al tatto. Si distinguono maggiormente i colori rappresentativi delle tre tipologie di Franciacorta Millesimato, che sono confezionati con eleganti astucci singoli: il verde Ca' del Bosco per il Dosage Zéro, l'argento per il Satèn e il nero per il Brut. Il messaggio dell'azienda vuole essere di continuità e rafforzamento dello stile Ca' del Bosco. *cod 15245*

Il nuovo volto del Prosecco Docg,
secondo Carpenè Malvolti

Presentata la nuova Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Carpenè Malvolti è protagonista di un rinnovamento d'immagine e di strategie: nuovo design, nuova distribuzione sul mercato italiano con Giv, nuova campagna pubblicitaria. Dal 1°aprile ha avuto inizio la nuova stagione del Prosecco Docg, che aprirà una nuova strada al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. *cod 14878*



Nuovo look
per la Vernaccia di San Gimignano

Il Consorzio della Denominazione San Gimignano, a 40 anni dalla costituzione, presenta i nuovi biglietti da visita della Vernaccia di San Gimignano e degli altri vini: un nuovo logo, moderno e d'impatto, e un sito internet rinnovato nella grafica e nella sostanza. Le novità 2009 sono di grande livello, come già l'uva al momento della vendemmia faceva prevedere. *cod 15246*

Bottiglie in smoking
per La Montina

Per celebrare le prime 20 vendemmie, la famiglia Bozza ha rinnovato non solo l'immagine grafica aziendale, ma anche il design delle bottiglie nei formati Classico, Magnum e Jeroboam. La nuova immagine è stata creata dall'artista Paolo Menon, membro del Museo della Permanente di Milano che ha interpretato con sensibilità lo stile attuale dell'azienda. *cod 14791*





Prime Uve Oro
per Bonaventura Maschio

Il nome è affascinante, il colore prezioso. Prime Uve Oro è l'ultima nata in casa Bonaventura Maschio e affianca con la sua classe le sorelle maggiori: Prime Uve e Prime Uve Nere, etichette già note ed apprezzate dal mercato. Come loro non è una grappa, ma un'acquavite d'uva purissima ottenuta dalla distillazione sottovuoto in esclusivi alambicchi di rame dell'uva intera, con tutto il suo fresco bagaglio di succo e polpa. *cod 15259*



Nuovi nomi e restyling etichette
per Monte Rossa

Tra le novità il ritorno di un grande classico, il Franciacorta Extra Brut millesimato, la cui ultima annata prodotta è stata quella del 2001. Con l'annata 2006 il Franciacorta Extra Brut ha un suo nome, Salvàdek, "selvaggio" in dialetto bresciano, che ne sottolinea il suo carattere "mordace". Nuovo nome, nuova etichetta accattivante. *cod 14932*



Bollicine da capogiro

L'Italia delle bollicine è sempre più forte e spumeggiante. Numerose le novità di prodotto presentate in anteprima e realizzate da aziende sparse in tuto il Paese, dal Veneto alla Lombardia fino alla Campania. A conferma che questo mercato in particolare tira e il prodotto piace.



9.5 Cold Wine
di Astoria Vini

Due le sfide diverse ma stimolanti di Astoria: da un lato uno Spumante Prosecco Docg brut, dall'altro 9.5 Cold Wine, il primo spumante a bassa gradazione che offre il piacere di un buono spumante con un grado alcolico di soli 9,5 gradi. È la novità di Astoria rivolta al mondo del rito dell'aperitivo. *cod 14907*

Nuovi Prosecco
per Mionetto

Mionetto di Valdobbiadene (Tv) è stata una delle prime cantine a esportare il Prosecco negli Usa, dove è presente anche con una propria sede a New York dal 1998. In fiera si sono potuti degustare, in particolare, i nuovi Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e il Valdobbiadene Prosecco Docg. A testimonianza di qualità Mionetto vola con Delta Air Lines. *cod 14908*





Rosa di sera
di Cantina Beato Bartolomeo

Grande successo per Rosa di sera, il nuovo spumante rosé firmato Beato Bartolomeo, dal bouquet ricchissimo, fresco e vivace, presentato in anteprima alla kermesse veronese. E grandi apprezzamenti per le Roselline, le due madrine del nuovo vino che hanno invitato i visitatori allo stand per degustare Rosa di sera. *cod 15121*



Convento Ss Annunciata
di Bellavista

Bellavista ha presentato la vendemmia 2005 del Franciacorta Gran Cuvée, la vendemmia 2002 del riserva Vittorio Moretti e la vendemmia 2007 del Convento Ss. Annunciata (*nella foto*). Il territorio e la sua interpretazione sono i punti di riferimento per un lavoro volto a rendere unica ogni cuvée. *cod 15256*



Monteceresino Cruasé
di Travaglino

Ottenuto dalla soffice premitura dell'uva e poi sottoposto alla rifermentazione e maturazione in bottiglia per 24 mesi, il Monteceresino Cruasé Millesimato Brut Docg, annata 2007, dell'Azienda Travaglino di Calvignano (Pv) ha sentori di frutti di bosco, cassis, ribes e lampone su fondo di confettura rossa. Ideale a tutto pasto. *cod 14241*



La Santissima Saten
di Castello di Gussago

Chardonnay in purezza per questo Franciacorta Saten proveniente dai vigneti più vocati. La vinificazione è attenta e controllata al fine di salvaguardare la delicatezza del prodotto, cremoso e delicato. Il risultato è un Franciacorta di delicato, particolarmente seducente. *cod 15260*

Essence Brut
di Antica Fratta

La cantina ha lanciato "Essence Brut", il nuovo prodotto della linea Essence. Elegante aperitivo, eclettico vino da pasto, raffinato "break", è essenza di Chardonnay, arricchito da aggiunte delle migliori partite di Pinot nero vinificato in bianco e un leggero tocco di vino base fermentato in barrique. *cod 14912*



Quid Falanghina
di La Guardiense

La Linea Janare è il marchio di eccellenza dell'azienda La Guardiense, situata inella località di Santa Lucia di Guardia Sanframondi in provincia di Benevento, e ne è il suo fiore all'occhiello. Ed è proprio di questa linea l'alternativa del sud al Prosecco: Quid, lo Spumante Falanghina brut, prodotto sulle colline vocate del beneventano. *cod 15235*



iSpritz
di Cantine Riondo

iSpritz nasce dal miglior spumante di Cantine Riondo (definito recentemente miglior Prosecco dell'anno 2010), con l'aggiunta di semplici ingredienti che ne garantiscono il sapore. Un mix equilibrato ad arte per soddisfare ogni palato, da chi ama il più dolce a quello che lo apprezza con un retrogusto più amaro. *cod 14936*



La sestina vincente di golosità
Cantina Albea e Renzini

Cantina Albea ha messo in campo una sestina vincente al Salone veronese. Infatti ha fatto conoscere, con la mente e i cinque sensi, i 6 campioni dell'enologia made in Alberobello (Ba), accompagnati dai salumi dell'alta Norcineria umbra di Dante Renzini.
Ecco la sestina vincente: Petrarosa Igt Puglia rosato, special cuvée, R'osé Igt Puglia rosato, Nobile Latino Rosso Igt, Sole del Sud Salento Igt Puglia, Terra Lucente Igt Puglia, Linfarossa Rosso Dolce Igt. *cod 14906*

Debutti e consacrazioni

Numerose ogni anno le cantine che fanno il loro debutto durante la kermesse veronese, nuovi nomi che vanno a incrementare il patrimonio enologico italiano. Ma per altre aziende è anche un'occasione di conferme e consacrazioni tra le "grandi" del vino.



Il cuore della Maremma di Tenuta Argentiera

La Tenuta Argentiera nell'Alta Maremma, luogo di elevato valore storico e naturalistico, è vocata alla produzione di grandi vini rossi i cui vitigni, tutti di eccezionale standard qualitativo, si estendono su 60 dei 72 ettari. Si conferma la sua eccellenza. *cod 14904*

Dal Salento storia e passione per Conti Zecca

Conti Zecca ha portato a Vinitaly un grande bagaglio: una storia di 5 secoli, fatta di passione, tradizione ed innovazione che le ha permesso di diventare una delle realtà vitivinicole più importanti del Salento e della Puglia. Tra i vini di successo: Nero, un matrimonio di Negramaro e Cabernet Sauvignon. *cod 15258*



Colli bolognesi, debutta la Cantina Maranesi

La nuova cantina Manaresi, nata sui colli Bolognesi, si è ufficializzata a Verona con il Pignoletto frizzante Colli Bolognesi Doc, il Classico Pignoletto Colli Bolognesi Doc, e con "Duesettanta" bianco Emilia Igt. Vini bianchi in attesa dei vini rossi in uscita a settembre 2010. *cod 14902*

Novità e classici per Tenuta Adolfo Spada

Novità e conferme per la Tenuta Adolfo Spada di Galluccio (Ce). Sempre più Aglianico, Piedirosso e Falanghina in purezza nella loro espressione dell'alto Casertano. L'azienda ha presentato la nuova selezione di Falanghina, Fiorflòres 2009 proveniente dal Camporosso e anche un fresco Sabus Piedirosso 2009, in purezza. *cod 14913*

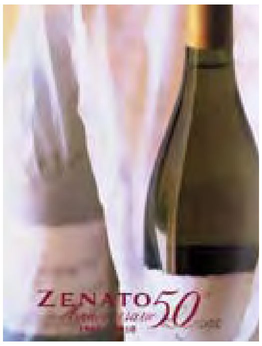
Eventi e degustazioni preziose

Vinitaly è un momento importante per toccare con mano quanto può offrire il mondo del vino, non solo in termini di prodotto ma anche di storia e tradizione. E così le aziende si raccontano, azzardano abbinamenti insoliti, organizzano eventi per coinvolgere il consumatore.



Aprile di Fondo Antico

Il nuovo rosato di Fondo Antico si presenta con un suo nome, Aprile, e un'etichetta particolarmente delicata. Il vino è un preludio all'estate, con i toni aggraziati della primavera. Le uve di Nero d'Avola usate conferiscono al naso quel caratteristico odore di ciliegia che ritorna in bocca insieme alla freschezza. *cod 15257*



Il Lugana secondo Zenato

A Vinitaly è stata ripercorsa in tappe la storia dell'azienda sia sotto il profilo enologico sia umano. Un'esperienza che ha parlato alla vista, all'olfatto e al palato e che ha raccontato come la personalità di questo vino si sia tramandata in perfetta soluzione di continuità in 7 annate storiche. *cod 14952*

Un libro e una fondazione per Mirafiore & Fontanafredda

Allo stand di Mirafiore & Fontanafredda è stato presentato il libro Mirafiore & Fontanafredda - storie di vino e di amori. Occasione anche per lanciare la neonata linea di vini Mirafiore (solo rossi eccellenti di Langa) e la nascente Fondazione Emanuele di Mirafiore. *cod 15116*



Pasqua e Perugina Vino e cioccolato, insieme

L'abbinamento più seducente nel mondo del vino è stato protagonista a Verona grazie a Pasqua Vigneti & Cantine e alla Casa del Cioccolato Perugina, due eccellenze del gusto italiano. Arte e passione per l'alta qualità, tradizione e innovazione nella ricerca dell'eccellenza le contraddistinguono. *cod 15118*

Amarone e Borgogna per Cantina Negrar

Confrontando i terroir della Valpolicella classica, la Cantina Negrar ha organizzato una degustazione per trovare le differenze evidenziate da Perez nella sua opera La Provincia di Verona e i suoi vini. Degustati 5 Amaroni e incontro con il Borgogna. *cod 14911*

I pianeti a cinque stelle di Castellani

Piergiorgio Castellani, dell'azienda omonima con tradizione centenaria ha presentato il progetto "I pianeti di Castellani": «Cinque aziende parte di un progetto con l'obiettivo di "ascoltare" le storie e le tradizioni di questi fertili terreni». *cod 14894*

Passione "forte"

Immancabili a fine pasto, ideali per pause "forti", insostituibili compagni da meditazione anche i distillati si reinventano.

Amaro del Capo e Liquorice di Caffo

Distilleria Caffo ha offerto l'abbinamento di Elisir Arabesh con l'originale tartufo di Pizzo Calabro che riscuote grande successo anche fra i giovani. Oltre al nuovo elisir alle erbe, il pubblico ha apprezzato l'Amaro del Capo e il Liquorice. *cod 15115*



Psenner rivisita il classico alla Williams

Psenner presenta un design nuovo per il distillato alla pera: la solidità della bottiglia comunica classicità e raffinatezza. La trasparenza è sinonimo di genuinità ed esalta l'autenticità del frutto. *cod 15234*


QUATTROERRE
BIRRA ALLA SPINA
IMPIANTI SPINA
VINO ALLA SPINA
VINI E DISTILLATI
FORMAZIONE
SERVIZIO
PROTAGONISTI
NEL SETTORE RISTORAZIONE
E BAR
IMPORTAZIONE BIRRE
DISTRIBUZIONE VINI
E DISTILLATI
www.quattroerre.com
Tel. 035 580701

Berlucchi '61 Satèn
Anima vintage in bollicine



Primi anni Sessanta, festa in casa Berlucchi

Una fresca brezza in pieno "mood Sixties": questo è Berlucchi '61 Satèn, presentato all'ultimo Vinitaly dall'azienda Guido Berlucchi di Borgonato (Bs) in Franciacorta. Dopo l'ottima accoglienza riservata al '61 Brut, cuvée di Chardonnay e Pinot nero (10-15%) affinata sui suoi lieviti almeno 18 mesi dal gusto fresco e godibile, e al Rosé, cuvée di Chardonnay (45%) e Pinot nero (55%) vinificato con breve macerazione a freddo sulle bucce e affinato sui suoi lieviti almeno 24 mesi, ecco arrivare Satèn, il Franciacorta più raffinato per antonomasia.

Finezza olfattiva, morbidezza gustativa e bollicine discrete rendono questo Chardonnay in purezza, affinato sui lieviti 24 mesi, il compagno ideale di molti piatti. '61 Satèn riprende il packaging vintage della linea, declinandolo in una elegante tonalità d'azzurro. La gamma '61, che celebra il Pinot di Franciacorta 1961 - primo metodo classico del territorio, nato proprio nelle cantine dell'azienda - rappresenta "il nuovo modo di essere Berlucchi": fresco e complesso insieme, giovane ma ricco di storia, euforico anche nell'immagine. Del resto, quella della Guido Berlucchi & C. di Borgonato in Franciacorta è un'avventura di gusto, sfida e sperimentazione. Tutto ha inizio a metà degli anni '50 del secolo scorso, sulle colline che incorniciano il lago d'Iseo, quando Guido Berlucchi, gentiluomo di campagna discendente della nobile famiglia Lana de' Terzi, creava un vino bianco, il Pinot del Castello. Per ovviare alla scarsa stabilità del vino, Berlucchi consultò un giovane ed entusiasta enologo, Franco Ziliani, che risolse l'inconveniente confidando il sogno di produrre in Franciacorta un vino spumante capace di misurarsi con le aristocratiche bollicine francesi.

Dal primo metodo classico del territorio, Pinot di Franciacorta 1961, l'azienda ha percorso molta strada imponendosi come "spumante italiano" per antonomasia; si è rinnovata nel tempo adottando i progressi tecnologici e favorendo le nuove conoscenze vitivinicole. In particolare l'ultimo decennio ha coinciso con il profondo rinnovamento dell'azienda, dalla vigna alla cantina fino alla linea produttiva. I figli di Franco Ziliani - Cristina, Arturo e Paolo - sono profondamente integrati nella conduzione dell'azienda, della quale rappresentano la nuova generazione che determina le linee di sviluppo future. Oggi Berlucchi è leader di mercato con cinque milioni di bottiglie prodotte all'anno e si appresta a festeggiare, nel 2011, il suo cinquantesimo anniversario: sarà un grande momento per la realtà che ha inventato il fenomeno enologico franciacortino. *cod 14910*

'61 FRANCIACORTA SATÈN

Chardonnay in purezza affinato sui suoi lieviti per almeno 24 mesi.
Colore giallo paglierino intenso. Profumo elegante e variegato, con note di frutta tropicale matura e agrume candito.
Sapore spiccatamente acido e sapido, di grande struttura e buona persistenza. Da servire a 8°C al momento dell'aperitivo oppure con risotti delicati e piatti di pesce.
Ideale con pregiati prosciutti crudi e formaggi non troppo stagionati.

Guido Berlucchi & C. Spa
Piazza Duranti 4, 25040 Borgonato (Bs)
Tel 030 984381 - Fax 030 984293
www.berlucchi.it

BRUNELLO RISERVA 2004 BIONDI SANTI AL TOP PER DECANTER

Decanter, la più autorevole rivista del Regno Unito, ha assegnato uno score perfetto di 20/20 alla Riserva 2004 dell'azienda senese Biondi Santi - Tenuta Greppo. La motivazione: un vino mozzafiato, che ricorda la maestosa Riserva del 1975. Impeccabilmente equilibrato, profondamente ipnotico. *cod 15196*

ENOLOGIA E CUCINA MARINARA ALLA SELEZIONE VINI DA PESCE

In concorso a Sirolo (An) nella riviera del Conero, dal 12 al 14 maggio, le migliori etichette italiane di bianchi, rosati e vini spumanti da pesce, divisi in 10 categorie. Riceveranno il "Diploma di merito" i vini che raggiungeranno un punteggio pari o superiore a 80 centesimi. *cod 14784*

VINO ITALIANO, VOLA L'EXPORT

Per Fedagri, in collaborazione con Nomisma, il consumo di vino si è diffuso diventando una delle bevande più acquistate. È quanto sta accadendo negli Stati Uniti, dove il consumo di vino ha superato il livello di quello italiano, e in Gran Bretagna. *cod 14963*

CONEGLIANO E IL PROSECCO PERDONO ANTONIO CARPENÈ

Scomparso, all'età di 97 anni, Antonio Carpenè, il "signore del Prosecco", capostipite della dinastia attualmente al timone della storica casa spumantistica Carpenè Malvolti di Conegliano e figura determinante per la crescita sul mercato dell'azienda di famiglia per l'immagine dell'intero territorio del Consorzio. *cod 15164*

MORATORIA PER PIANTARE ALTRO PROSECCO?



Il Friuli Venezia Giulia intende chiedere una moratoria di qualche anno per aumentare i vigneti destinati alla produzione delle bollicine, se le superfici venissero contingentate dopo l'estensione della Doc, non più solo in Veneto, ma anche in Friuli. *cod 15160*



I 30 anni di Mirabella si festeggiano a DOM

La novità presentata a Vinitaly 2010 dalla Mirabella, azienda franciacortina di Rodengo Saiano (Bs), è stato il DOM Franciacorta Docg Dosaggio Zero, una Cuvée Riserva che è l'ultimo nato in casa Mirabella, nato per festeggiare i 30 anni dell'azienda e frutto di un lungo e sapiente studio da parte degli enologi **Alberto** e **Alessandro Schiavi** (*nella foto il primo da sinistra e il primo da destra*), figli di Teresio Schiavi, l'enologo che dal 1979 ha contribuito con la sua professionalità a fare grande l'azienda, oggi una della maggiori produttrici di Franciacorta, con 500mila bottiglie prodotte in totale ogni anno, di cui 380 mila di bollicine Franciacorta Docg.

«La nostra produzione - afferma il direttore commerciale **Ezio Comai** (*al centro*) - si assesterà su queste cifre o crescerà ma di poco. Ora che in Italia siamo ben posizionati, la nostra attenzione si rivolge con maggiore determinazione al mercato estero che finora abbiamo poco considerato. Abbiamo buone entrature nel Nord Europa ma anche in Giappone».

Il Franciacorta Docg Dosaggio Zero deriva da uve Chardonnay (60%), Pinot bianco e Pinot nero (20% ognuno). Fermentato per il 30% in barriques. Annate utilizzate: 2000(10%), 2001 (30%) e 2002 (60%). Affinamento sui lieviti per almeno 60 mesi. Rabbocco a dosaggio zero con solo Franciacorta.

Al naso è ricco di note mielose, vaniglia e piacevoli sentori di cognac. In bocca è secco e al tempo stesso vellutato, molto armonico. Per palati esigenti. Si presta a molteplici abbinamenti, comunque va bene a tutto pasto. **(R.V.)** *cod 14083*

Il Bosan 2001 Cesari nella "Top 100"

Quando Franco Cesari fece il primo ordine negli Stati Uniti era il 1975 e non avrebbe mai pensato che potesse divenire uno dei vini più apprezzati oltreoceano. La conoscenza del vino italiano, allora, era ben diversa da oggi e prova ne è che, al secondo ordine, a Franco Cesari venne chiesto "l'Amarone bianco". Ne è passato di tempo per uno dei vini italiani oggi di maggior successo. Merito della Gerardo Cesari, tra le prime a esportare negli Stati Uniti.

Dimostrazione è il premio dei "Top 100" di Wine Enthusiast, consegnato a Deborah Cesari, responsabile export e figlia del fondatore Franco Cesari. Il vino premiato è stato l'Amarone Bosan 2001, punta di diamante nella produzione aziendale, che ha ottenuto un rank del 55 con uno score di 94. L'Amarone Bosan 2001 viene definito un Amarone con intensi aromi di ciliegia e frutti rossi con note floerali delicate. *cod 15179*

Vincenzo Mercurio

Il vino campano è nel dna dell'enologo



di Maddalena Venuso

Incontro **Vincenzo Mercurio** (*nelle foto*) a Pompei (Na). Winemaker, si definisce, per quanto io non sia anglofila devo riconoscere che il termine inglese, in questo caso, definisce perfettamente la sua attività e il suo pensiero. La prima domanda è quasi obbligata.

Nasci a Castellammare (Na), un luogo felice. Quanto influisce sulle tue scelte professionali essere figlio di un territorio ricco di cultura e antichi saperi contadini?

Mio nonno era un viticoltore vesuviano, da piccolo lo osservavo con grande ammirazione. Quando penso a lui ricordo ancora l'odore della terra appena lavorata, i profumi della vendemmia, quello delle botti vuote, della cantina umida, dei sarmenti bruciati. Questo territorio ricco di cultura millenaria oggi soffre dell'ombra dei tanti problemi che lo affliggono, ma è pur sempre un grande territorio.

Facoltà di Agraria di Portici e Luigi Moio come maestro: cosa significa il suo insegnamento?

Luigi Moio ha un carattere particolare, ma è un uomo geniale, di grande bontà. Bere alla sua fonte ha significato davvero molto per me.

Nella tua storia leggo coraggio e consapevolezza delle proprie idee. Ritieni sia una chiave di lettura valida per la tua scelta di vivere fino in fondo l'avventura di consulente enologico?

Coraggio, sì! Ce ne vuole tanto, soprattutto in questi anni che non sono gli anni '90 del boom enologico.

Vini di Campania: quando ne parli traspare l'attaccamento al territorio...

Il territorio è il nostro Dna, siamo una delle regioni più interessanti al mondo per ricchezza di vitigni autoctoni, per storia vitivinicola, e per grandi complessità geo-pedologiche.

Vitivinicoltura Campana: quanto somiglia e quanto differisce dalle altre eccellenze?

Per qualità dei suoli, originalità dei vitigni e clima, siamo ai vertici, per organizzazione e capacità di fare squadra, consorzi eccetera. Abbiamo ancora molta strada da percorrere.

A proposito di Vesuvio: sei fra quelli che affermano con forza la grande potenzialità di questo terroir, andando controcorrente ad esempio rilanciando la coltivazione a tendone...

Credo e spero che stia per finire l'epoca della banalità viticola ed enologica, secondo la quale per fare un buon vino si deve fare questo, piuttosto che quello specifico passaggio tecnico che viene consigliato in tutto il mondo. La storia è una fonte, sottovalutata, di informazioni. Il tendone, la raggiera, la pergola sono sempre viste con sospetto perché sarebbero sistemi che producono tantissimo e male, invece per il terroir vesuviano i vigneti a raggiera sono quelli che meglio si proteggono dagli stress idrici estivi.

In tempi di "aggiustamenti" per ottenere vini rispondenti a determinati requisiti, persegui con decisione l'idea di rispettare le caratteristiche organolettiche... Insomma, il vino si fa in vigna!

Esiste una viticoltura specifica per ogni vino. Il vino si fa in vigna e aggiungerei: in base a un chiaro obiettivo enologico. Esiste una viticoltura per un rosso da invecchiamento, una per un rosso di pronta beva, una per un rosato...

Vitigni preferiti?

Fiano, Aglianico, Greco, Ginestra, Pepella, Tintore, Coda di volpe, Falanghina...

Se potessi esprimere un desiderio in tema di vino, sapendo che si avvererà, quale sarebbe?

Mi piacerebbe che in Campania e più in generale nel sud Italia ci fosse più unione e meno divisionie tra tutti gli attori della filiera. Cito un topic molto diffuso: *divide et impera*! Dobbiamo fare attenzione a chi manipola il gioco e vuole dividere perché sarà colui che un giorno vorrà comandare in "dittatura" o "monopolio"... *cod 14735*



Premi di primavera

I freschi vini Doc dei Colli Euganei premiati al concorso di Padova

Villa Beatrice d'Este ha accolto l'edizione 2010 di "Vini euganei a primavera", cultura e piaceri all'ombra dei vigneti. Charme, storia, cultura e bellezze paesaggistiche hanno fatto da cornice a Baone (Pd), dal 18 aprile al 2 maggio scorsi, alla festa che i vini Doc dei Colli Euganei hanno voluto tributare alla primavera.

«È un evento che si propone di far conoscere e degustare le eccellenze enologiche del nostro territorio - ha dichiarato **Antonio Dal Santo**, presidente del Consorzio vini Doc dei Colli Euganei - e soprattutto i bianchi, che abbinati ai prodotti stagionali primaverili, esaltano al massimo i loro bouquet e le loro peculiarità. Molto spesso si conoscono di più i luoghi romantici e densi di emozioni che stanno lontani da casa e si ignorano o si sottovalutano le bellezze del territorio in cui si vive. L'invito che abbiamo rivolto a tutti coloro che amano il buon vino e la bellezza di un tramonto o lo spessore di un luogo storico era di vivere con noi l'emozione di questa manifestazione».

La freschezza e la vitalità del Serprino, la dolcezza e l'aroma del Fior d'arancio, la ricchezza del Bianco dei Colli Euganei, il fragrante Pinot Bianco, il burroso Chardonnay, il maestoso Colli Euganei Rosso, hanno rappresentato i sapori del più eccelso fra i nettari di Bacco.

Durante l'evento si sono premiati i vincitori del 17° Concorso enologico dei vini bianchi Doc dei Colli Euganei (si veda l'elenco completo dei premiati sul sito **www.italiaatavola.net**). Memorabile il momento della selezione del concorso nazionale "Miss Italia" con la consegna della fascia "Miss Fior d'arancio". *cod 15040*

Al via sul Garda la Fiera del vino di Polpenazze

È partito il conto alla rovescia per la più popolare fra le manifestazioni enogastronomiche gardesane: dal 28 al 31 maggio torna in scena la Fiera del vino Garda Classico Doc di Polpenazze del Garda (Bs).

Tagliato il traguardo di 60 anni, la manifestazione riparte confermando e rafforzando una formula di rinnovamento che nelle ultime edizioni ha dato risultati di grande rilievo sia in termini di qualificazione che di presenze. Anche quest'anno la fiera si configurerà come un vero circuito del gusto che consentirà di approfondire la conoscenza dei vini della Valtènesi in abbinamento ai sapori. «Il nostro obbiettivo primario rimane quello di essere una vetrina autorevole del territorio e delle sue produzioni - spiega il presidente della Fiera, **Giuseppe Turrina**. Pensiamo che l'esperienza sensoriale diretta sia la più efficace forma di promozione». *cod 15194*



Matilde di Canossa Il Lambrusco è protagonista

Il 28 e 29 maggio a Quattro Castella (Re) si svolge la prima edizione del concorso enologico Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco. Possono partecipare aziende produttrici della provincia di Reggio Emilia, Mantova, Modena e Parma. «Lo scopo del concorso - sottolinea **Enrico Bini**, presidente della Camera di commercio - è quello di evidenziare la migliore produzione dei vini Lambruschi, farla conoscere ai consumatori e agli operatori». *cod 15099*

PER IL CONSORZIO VALCALEPIO A VINITALY OTTIMI RISCONTRI



Ha chiuso all'insegna delle emozioni e dei successi il Vinitaly del Consorzio tutela Valcalepio, che ha fatto registrare un'ottima affluenza di visitatori, degustatori e buyer nazionali e internazionali. I tavoli della colorata piazza Valcalepio sono stati il polo d'attrazione del Palaexpo Lombardia: tra un bianco, un rosso e una bottiglia di spumante classico offerti dalle 17 cantine presenti. *cod 15064*

IL PIAVE DOC DI CECCHETTO È RABOSO DELL'ANNO 2010

La 12ª selezione del "Raboso della Confraternita" ha scelto il vino che per un anno rappresenterà il Raboso della Confraternita. La selezione 2010 ha eletto il Raboso Piave Doc 2006 di Giorgio Cecchetto. Per la nona volta l'azienda di Tezze di Piave (Tv) rappresenta la migliore espressione di questo vino che racchiude in sé storia e tradizioni locali. *cod 15113*

PIETRO RATTI, PRESIDENTE DEL CONSORZIO DELLE LANGHE

Pietro Ratti, 40enne produttore vinicolo di La Morra (Cn), è il nuovo presidente del Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero. Figlio di Renato Ratti, personaggio-mito del mondo vinicolo piemontese, subentra al presidente uscente Guido Rosso. *cod 14750*

TORNA "RADDA NEL BICCHIERE" GALLO NERO INCONTRA BAROLO

A Radda in Chianti (Si), dal 5 al 6 giugno, si rinnova per il 15° anno la kermesse dedicata al vino e ai prodotti del Chianti. L'edizione 2010 della kermesse sarà l'occasione per stringere un "gemellaggio" con i produttori di un altro vino prestigioso del Piemonte: il Barolo. *cod 15227*

Torchiato di Fregona
Salatin: Sogno la Docg

di Luigi Russolo

Qualità vo' cercando ed ecco che trovo il Torchiato di Fregona. Per scoprire e capire meglio le caratteristiche di questo vino e del Consorzio che lo rappresenta mi trovo a tu per tu con il nuovo presidente **Alessandro Salatin** (*nella foto*): è giusto considerare il Torchiato come il risultato di una lenta evoluzione nata dall'impiego di tre varietà di uve bianche. Vino raro, da meditazione. Limpido e dal colore giallo dorato intenso, con riflessi a volte ambrati, il Torchiato è un vino che all'olfatto si presenta ricco di aromi e di profumi. Al gusto è, invece, equilibrato: la limitata produzione ne fa un vino ricercato e di pregio.



Come nasce il Torchiato di Fregona?

Si possono avanzare alcune ipotesi legate all'impiego religioso e alla modalità di conservazione dell'uva che, trasformata in vino, dava un prodotto ad elevata gradazione alcolica e zuccherina. È più giusto, tuttavia, considerare il Torchiato come il risultato di una lenta e graduale evoluzione che i produttori dei comuni di Fregona, Cappella Maggiore e Sarmede, impiegando le tre varietà di uve bianche: il prosecco, il verdiso e la boschera, hanno affinato nel tempo. Il suo nome deriva dal metodo di vinificazione, cioè la torchiatura.

Anno nuovo, vita nuova per il Consorzio, cosa ne pensa?

È necessario portare avanti l'ottimo lavoro svolto dall'ex presidente Stefania Pollini, con la quale si è anche rinnovato, in maniera ottimale, l'immagine del prodotto.

Oltre alla tradizionale mostra dal 17 aprile al 2 maggio, cosa bolle nelle botti?

Negli ultimi anni la mostra ha visto un congruo aumento di visitatori sia extra regionali che stranieri, segno dell'interesse che stà suscitando questo vino perla dell'enologia trevigiana. Questo ed altro è nei nostri programmi, per far conoscere ulteriormente questo prodotto, perla della Marca, ma ancora poco conosciuto, fuori dei confini trevigiani.

Qual è il suo sogno nel cassetto che vorrebbe realizzato?

Poter vedere finalmente iniziare, e ancor meglio veder terminare, la costruzione del sospirato Centro di appassimento che dovrebbe sorgere in località Osigo (Tv), e diventare sede del Consorzio, punto vendita e di riferimento per le aziende del Trevigiano che vorranno portare ad appassire le proprie uve. Oltre a questo, l'ottenimento della Docg, per premiare le fatiche dei nostri associati.

Questo vino raro e da meditazione, un passito forte e delicato al tempo stesso, la cui limitata produzione ne fa un prodotto ricercato e di pregio, viene accompagnato in modo eccezionale alla pasticceria secca. Qualcuno si è spinto un pò più in là proponendo il gelato al Torchiato di Fregona. *cod 15038*

BIANCHI E ROSSI, PARTE VINUM 2010 - Vinum, la rassegna delle eccellenze piemontesi che si tiene ogni anno ad Alba (Cn) ha aperto i battenti lo scorso 17 aprile. Sono iniziate le degustazioni guidate organizzate dall'Ais Piemonte e condotte dal presidente Fabio Gallo: 12 appuntamenti fino al primo maggio. *cod 15047*

BONFIO AL VERTICE DI VINARIUS Un 2009 in positivo (+4% rispetto al 2008) per le enoteche italiane, con un fatturato di oltre 90 milioni di euro.Già operativo, il nuovo direttivo vede rieletti 7 dei nomi del consiglio precedente come Francesco Bonfio, confermato presidente. *cod 15111*

DE TOMA PRESIDENTE DEL MOSCATO DI SCANZO - Nella prima riunione del consiglio direttivo sono stati assegnati gli incarichi ai vertici del Consorzio. Il neo presidente Giacomo De Toma dell'azienda De Toma e il vice presidente Sergio Maiorana dell'azienda Ronco della Fola terranno i rapporti con gli enti pubblici e la stampa. *cod 15250*

Galan sdogana il Brunello per gli Usa

Dal 1° maggio non è più necessaria la dichiarazione di conformità del Governo italiano per commerciare oltreoceano il vino Brunello di Montalcino, che era stat richiesta dal 23 giugno 2008 dalle autorità statunitensi dopo lo scandalo del Brunello arricchito con Merlot e altri vitigni meno nobili. «Il Brunello di Montalcino ha riconquistato l'America - ha commentato **Giancarlo Galan**. Abbiamo ristabilito condizioni di normalità commerciale. *cod 15236*



VINI FRANCESI A MILANO, SCOPRENDO IL MINERVOIS
Durante la serata all'enoteca Comptoir de France di Milano è stato degustato il primo "millésime" dei vini rossi 2008 di Anne Gros e Jean Paul Tollot, proprietari del vigneto del Minervois, uno dei più vasti del territorio che si estende da Narbonne a Carcassonne. **(M.F.)** *cod 14781*

STRADA DEI VINI COLLI BERICI, POLACCO AL VERTICE - Nominato presidente Italo Rino Polacco della Cantina Antico Rolo. Vicepresidenti sono stati eletti Lara Cristoferi della Cantina Vini Cris e Federico Tassoni del Consorzio di tutela vini Doc Colli Berici. Il comitato direttivo è composto da altri 5 consiglieri, scelti dall'assemblea dei soci. *cod 14751*

VINI BIOLOGICI AD ASTI, TORNA A MAGGIO VINISSAGE - A Vinissage 2010 (Asti, 15-16 maggio) sarà possibile degustare e acquistare vini biologici da aziende provenienti dalle migliori zone viticole italiane, con qualche "incursione" in territorio francese. Sarà possibile dialogare con i vignaioli, senza dimenticare i prodotti tipici. *cod 14800*

A CANTIERO IL PREMIO STRADA DEL RECIOTO DI GAMBELLARA
Premiato al Vinitaly il giornalista veronese Stefano Cantiero per il suo servizio sul territorio e i prodotti di Gambellara. 3 le menzioni della giuria: a Graziana Tondini di "Il Basso Vicentino", a Alice Lupi, di "La Piazza d'Italia" e a Mimmo Vita, conduttore di "Bianco rosso e verde". *cod 14967*

PREMIO GRANDI CRU D'ITALIA A 6 GIORNALISTI E TESTATE - Sono stati assegnati in occasione di Vinitaly i Premi Grandi Cru d'Italia ai migliori giornalisti, pubblicazioni e media italiani e internazionali. A corredo i piatti firmati da Enrico e Roberto Cerea, del Ristorante Da Vittorio, che ha quest'anno ottenuto la terza stella Michelin. *cod 14948*

"TERROIRVINO" NEL PORTO DI GENOVA - Saranno circa 150 i produttori presenti alla manifestazione, il 7 giugno prossimo a Genova, con oltre 600 vini e oli in con il meglio dei vini e degli oli effettivamente degustati, dal 2000 ad oggi, dalle due commissioni degustatrici. *cod 15107*

Un autoctono al mese

Anche la Sardegna ha il suo vitigno raro La preziosa uva Monica



Monica di Sardegna è uno dei vitigni sardi più antichi e diffuso con percentuali diverse in tutta l'isola tanto che viene considerato per importanza il terzo vitigno a bacca nera, coltivato su una superficie di circa 3mila ettari, e non si trova in nessun'altra parte d'Italia. Incerta l'origine, probabilmente è stato importato intorno all'anno Mille dai monaci Camaldolesi quando iniziarono a coltivare i terreni attorno ai conventi; ma potrebbe anche essere stato introdotto durante la dominazione spagnola. Infatti in alcune zone viene chiamato Monica di Spagna o Uva Mora. Alcuni studiosi ne riconoscono alcune somiglianze con la Mission, vitigno piantato per scopi religiosi dai missionari francescani in Messico, negli Stati Uniti occidentali e California.

Il vitigno viene utilizzato nella vinificazione della doc Monica di Sardegna (riconosciuta nel 1972) prodotta tra le province di Oristano e Cagliari. Il vino ottenuto ha colore rosso rubino chiaro, brillante, tendente all'arancio con l'invecchiamento. Profumo intenso di mora e ciliegia, sapore asciutto. È previsto un affinamento di sei mesi; con un anno di invecchiamento ed una gradazione di 12,5° viene definito superiore. Viene prodotto anche nel tipo frizzante naturale.

Sempre con il vitigno in purezza si produce il Doc Monica di Cagliari (riconosciuta nel 1979) nelle versioni dolce naturale e secco. Nella versione liquoroso dolce naturale, il vitigno viene sottoposto a un leggero appassimento e va degustato con la pasticceria secca e ricorda il Malaga spagnolo. Nella seconda metà dell'Ottocento era considerato uno dei migliori vini da dessert dell'isola.

In uvaggio con il Bovale sardo e il Cannonau entra nella Doc Mandrolisai, nome geografico della zona che si trova al centro della Sardegna. **(P.G.)** *cod 14866*

Ocm Valtènesi del Garda bresciano

Il Garda Classico, la sponda lombarda del Garda, riscopre la propria millenaria identità enologica attorno a un prodotto, il Groppello, a un territorio e a una comunità, quella della Valtènesi, simbolo delle produzioni enologiche di vini rossi e del Chiaretto, che si avvia verso la nuova Ocm.

Ogni vino porta in sé la propria distinzione, frutto del terroir che lo rende unico. Questo è stato il tema di cui si è disquisito alla tavola rotonda dello scorso aprile a Polpenazze sul Garda (Bs), organizzata dall'amministrazione comunale di Polpenazze, rappresentata dal sindaco Giuseppe Turrina e dal Consorzio Garda Classico, dove Mattia Vezzola e Roberto Ferrarini hanno messo a confronto il percorso di Franciacorta e Valpolicella rispetto al nuovo progetto della Valtènesi, di cui Sante Bonomo, presidente del Garda classico, è stato il portavoce. **(A.B.)** *cod 15097*







L'arte del Divino è in mostra al castello sforzesco

GUALTIERO MARCHESI
E LA GRANDE CUCINA ITALIANA



Il Castello Sforzesco di Milano ospita fino al 20 giugno una grande mostra dedicata a **Gualtiero Marchesi** (*sotto, in una foto storica*), promossa dal Comune di Milano e prodotta da Castello Sforzesco, Palazzo Reale e Fondazione Gualtiero Marchesi. Non una semplice "mostra" celebrativa, ma un lungo viaggio che "di-mostra" ed emoziona, coinvolgendo lo spettatore in un percorso che svela e incrocia storie di luoghi e persone, ricostruendo filo per filo la trama di una vicenda molto più ampia che ha per tema la ricerca del gusto e la forma del cibo.

Realtà e sogno diventano un tutt'uno, coinvolgendo lo spettatore in una forma "iniziale" di apprendimento che è stupore e immaginazione insieme. Quando la cucina riesce a interpretare il tempo e lo spazio, cogliendo i cambiamenti in atto e salvaguardando le conoscenze così da tracciare una via alternativa, svolge la stessa funzione dell'arte. Riesce a catalizzare l'aspetto materiale e quello spirituale, fornendo un quadro del passato e una visione del futuro. Questa è stata ed è la storia personale e professionale di Marchesi.

«Gualtiero Marchesi, il grande maestro della cucina italiana, che quest'anno ha festeggiato i suoi ottant'anni, è all'onore con una mostra che è ripartita in un percorso di sette tappe ideali di un viaggio fra la biografia di Marchesi e la storia del gusto - spiega l'assessore alla Cultura del Comune di Milano **Massimiliano Finazzer Flory** -. Quest'esposizione assume, inoltre, in prospettiva di Milano Expo 2015 una pregiata valenza perché l'alimentazione, con tutte le problematiche connesse e le implicazioni etiche, sarà uno dei principali terreni d'azione e di discussione di questo prossimo importante appuntamento internazionale che avrà sede nella città di Milano».

Gualtiero Marchesi e la grande Cucina italiana si sviluppa su più piani: l'esposizione vera e propria che occupa due sale per un totale di circa 700 metri quadrati, le dimostrazioni pratiche sulle tecniche che insieme fanno il mestiere del cuoco e una serie di incontri per professionisti, appassionati e curiosi di prodotti e preparazioni, cibo e cucina.

cod 15042

MARCHESI SI FA IN SETTE

La mostra offre ai visitatori un percorso espositivo che riflette nel suo allestimento i principi del fare cucina di Marchesi: semplicità, essenzialità, verità, materia, eleganza. È articolata in 7 sezioni tematiche, come le 7 pennellate della copertina del menu di Marchesi e come le note musicali. L'arte è presente con opere di artisti che hanno avuto relazione diretta con il maestro o alle cui opere lui si è ispirato per alcuni piatti loro dedicati.

Ristorazione, giovani, lavoro Ci vuole maggior dedizione

di Matteo Scibilia

Non voglio affrontare l'argomento nel senso più ampio della questione, ma certamente per le ripercussioni che ha nel nostro settore. È ricorrente leggere, ascoltare e sentire amici e clienti che ai tavoli discutono di questo argomento: i giovani non trovano lavoro, cosa faranno? C'è la crisi, come faremo? Per affrontare l'argomento, purtroppo, bisogna dire le cose come stanno da subito. La realtà è molto dura: i giovani non hanno voglia di lavorare, non vogliono fare sacrifici, non hanno passione, non vogliono imparare.

Sommano giornate di malattia come fossero 60enni, pieni di acciacchi. Forse anche i medici di famiglia dovrebbero fare un esame di coscienza. Per esempio, se è vero, come è vero, che l'80% degli italiani è proprietario della propria casa, ecco che già una piccola risposta c'è, i nostri giovani non dovranno neanche fare la fatica di accollarsi un mutuo, come abbiamo fatto noi in passato, perché la casa se la ritroveranno in eredità, e i figli d'arte sono veramente pochi. Pesanti questi giudizi? No, non credo, anzi probabilmente molti ristoratori sanno di cosa sto parlando. Credo di poter affermare che è a rischio la continuità del nostro lavoro.



Matteo Scibilia
Buona condotta di Ornago (Mi) e presidente Cuochi di Lombardia





Le scuole professionali cosa fanno? Purtroppo non hanno mezzi per aggiornare la tecnologia delle proprie cucine, forse non hanno soldi a sufficienza per avere consulenti/docenti di alto livello, non riescono a collegarsi con il mondo del lavoro, mandano i propri ragazzi a fare stage in grandi alberghi, sulle navi, nelle pizzerie: mandare i ragazzi in stage nei ristoranti di qualità comporta dei problemi, nei ristoranti di qualità normalmente il titolare è anche chef, quindi il rapporto è conflittuale in merito alle regole e ai comportamenti adeguati alla situazione. Risultato, come da personale esperienza di due mesi fa, lo stagista di una scuola di Monza ha voluto farsi trasferire in un ristorante-pizzeria per essere libero di agire come crede. La parola brigata, cioè brigata di cucina, ha un significato preciso, deriva dal termine militare, perché in una cucina il metodo è o dovrebbe essere militare: compiti e comportamenti precisi, gerarchia, rispetto. Ora, tutti possono capire che oggi è impossibile questo metodo, tranne che nei grandi alberghi o sulle navi da crociera, ma il nostro settore ha circa 100mila ristoranti, come faremo?

Forse abbiamo sbagliato percorso: lo chef è diventato una star, è dappertutto meno che nei ristoranti. Non solo, aver dato a questa figura una tale importanza sembra aver sminuito la figura del personale di sala.

Quindi come facciamo a far capire ai giovani che il lavoro c'è e che può dare ancora grandi soddisfazioni? Come facciamo a far capire che ci vuole umiltà, capacità di sacrificio, ma anche e soprattutto fedeltà aziendale, come ha fatto ad esempio Sergio Mei, capace di stare 10-15 anni nella stessa azienda.

Un lavoro, il nostro, che vuol dire anche lavorare quando gli altri si riposano o si divertono, ma in fondo questo è il turismo ed è questo il vero problema, non siamo più in grado di trasmettere che il turismo richiede passione, invece il giovane intravede in questa attività la modalità di un lavoro come gli altri. Ed ecco allora che lavorare sabato, domenica, festività, e al di là di un costo aziendale superiore, sono ostacoli.

Come faremo a far capire che il lavoro non solo è uno strumento, ma è un valore nella vita? Molto sta alle famiglie... *cod 14999*

Pasqua ricca al Four Seasons con la brigata di cucina doc



di Sergio Mei

La Pasqua quest'anno è stata precoce come tempo, ma i ristoranti "Il Teatro" e "La Veranda" del Four Seasons Hotel di Milano e, soprattutto, la nuova cucina che serve gli oltre 170mila pasti che costituiscono il "normale" trend annuo dell'hotel milanese, non sono stati colti impreparati. Stiamo parlando di una cucina supertecnologica, lucente di acciaio e dotata delle apparecchiature più innovative: misuratori e stabilizzatori elettrici, terminali per il controllo della temperatura delle celle frigorifere, sistema computerizzato per l'invio delle ordinazioni. Non manca poi un impianto d'avanguardia per garantire l'igiene assoluta del cibo e dell'ambiente di lavoro ove speciali macchine riescono ad effettuare un ricambio d'aria costante al 100% eliminando fumi nocivi.



Sergio Mei
Executive chef del Four Season di Milano, presenta i suoi colleghi

Un cucina così bella, nuova e sana, è quasi un peccato non poterla mostrare! Infatti un angolo speciale è stato dedicato al "tavolo dello chef" dove ospiti selezionati degusteranno le novità gastronomiche.

Per Pasqua la brigata di cucina ha preparato un menu davvero speciale che comprendeva uova di quaglia in camicia con salsa di tartufo nero di Norcia, flan di asparagi bianchi con fegato d'oca caramellato, zucchero grezzo e sale vanigliato, crema di favette. Tra i primi piatti figuravano le farfalle di pasta marmorizzata con ragù di scorfano, cannocchie, noci di mare e germogli di luppolo. Tra i secondi piatti il capretto da latte allo spiedo e aromatizzato al timo limonato con spugnole al tartufo nero e carote novelle. Per i dolci, preparati dallo chef pasticcere Graziano Bistoletti, la pastiera in tre variazioni con fragoline di bosco e zabaione al succo di frutti esotici. Non è mancata la tradizionale colomba. Il tutto annaffiato dai vini del sommelier Salvatore Cantarella.

Devo ammettere che senza l'aiuto di validi cuochi, a cominciare dai miei diretti assistenti Sebastiano Spriveri e Silvano Prada fino ai più giovani collaboratori, tutto ciò non sarebbe stato possibile. Non basta improvvisare, bisogna padroneggiare ben altre attrezzature nella cucina moderna... *cod 14853*

le ricette di Sergio Mei

Cannelloni di pasta con verdure dell'orto

INGREDIENTI: 300 g di semola di grano duro sardo, acqua a 35°C, sale marino fino, 100 g di cipolla bianca, 100 g di sedano verde, 10 g di pomodoro salato e 200 g di fresco passato, aglio, alici, alloro, olio, sale e pepe quanto basta, 100 g di zucchine bianche, pane grattugiato, 300 g di melanzane a fette, 250 g di zucchine, 200 g di latte vaccino, 200 g di filetti di pomodori, cipollotti a listarelle, basilico, 50 g di formaggio Casizolu a filetti, 100 g di pecorino sardo, 80 g di ricotta salata, 100 g di peperoni gialli e altrettanti rossi, pomodorini di Pachino, 200 g di mozzarella.

PREPARAZIONE: riunire tutti gli ingredienti in una bastardella e lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo. Su una spianatoia tirare la pasta e ricavarne dei quadrati, cuocerla nel brodo vegetale. Pelare e tagliare finemente la cipolla, versarla in una pentola di rame con olio, aglio, sedano, pomodoro salato, alici e alloro. Far rosolare e unire il pomodoro passato. Passare alla graticola le melanzane e condire le zucchine in forno a circa 180°C per 15 minuti. Confezionare i cannelloni, disporli in una pirofila e gratinare in forno per circa 8 minuti a 250°C. Per la presentazione guarnire con cubetti di peperoni scottati alla carbonella e quarti di pomodoro di Pachino.



Casa Treviso conquista tutti Varata intesa per l'eccellenza

Si rafforza il successo della cucina trevigiana, protagonista anche quest'anno a Vinitaly grazie all'impegno del Gruppo ristoratori della Marca Trevigiana, che ha ospitato nel ristorante "Casa Treviso" centinaia di degustatori segnando il tutto esaurito. «Siamo pienamente soddisfatti dell'esperienza, portata a termine con un incredibile successo di pubblico anche quest'anno», ha raccontato il presidente del gruppo **Domenico Camerotto**.

Risultati raggiunti grazie all'impegno di 20 ristoranti associati (Ai Sette Nani, Al Bacareto, Albertini, Al Migò, Al Ronchetto, Al Sile, Casa Brusada, Casa Coste, Da Celeste, Dussin, Le Calandrine, Parco Da Domenico, Parco Gambrinus, Osteria alla Pasina, Teatro dei Sapori, Terme, Toulà "Da Alfredo", Villa Castagna, Villa Razzolini Loredan, Villa Revedin), i cui chef si sono alternati ai fornelli presentando 5 menu composti da 20 nuove ricette, create per raccontare storie e contaminazioni di una cucina che coniuga tradizione e innovazione.

Sono state 3.500 le bottiglie stappate, proposte in abbinamento ai menu da 26 aziende del territorio. E per la prima volta il gruppo ha inserito nel programma ufficiale 8 eventi tra incontri e degustazioni dove i protagonisti sono state le eccellenze della produzione agroalimentare (l'Asparago bianco Igp dei Consorzi di Cimadolmo e di Badoere, i salumi e i prodotti delle fattorie trevigiane selezionate da Coldiretti, la Casatella Trevigiana Dop e gli altri formaggi tipici di Caseus Veneti - Aprolav, l'olio extravergine d'oliva delle Colline Trevigiane Dop della Tapa Olearia), oltre agli incontri con l'Associazione italiana sommelier del



Da destra: Leonardo Muraro, presidente Provincia di Treviso, Guido Pomini, presidente Ascom Treviso, Gianni Garatti, presidente Consorzio Marca Treviso, Dino Marchi, presidente Ais Veneto, Fulvio Brunetta, presidente Coldiretti e Domenico Camerotto, presidente Gruppo ristoratori Marca Trevigiana

Veneto sulla nuova immagine del Piave Doc, il programma della Primavera del Prosecco e la degustazione del Torchiato di Fregona. Il presidente Camerotto è stato inoltre firmatario di un importante protocollo d'intesa per la creazione del Distretto enogastronomico trevigiano d'eccellenza. *cod 15062*

MARCHESI SOCIO AD HONOREM IN FRANCIACORTA - La Strada del Franciacorta nomina Gualtiero Marchesi primo socio ad honorem. Il riconoscimento nasce dalla volontà di esprimere il più profondo ringraziamento per aver scelto la Franciacorta quale sede del suo locale, contribuendo a far conoscere questa terra nel mondo. **(M.F.)** *cod 14749*

COCCOLARE IL CLIENTE CON "SWEET HOSPITALITY" - Nasce il circuito "Sweet hospitality", in cui hotel e ristoranti entrano in un gruppo riconosciuto a livello internazionale per ospitalità e accoglienza. Adesioni su internet. *cod 14877*

MORICONI VINCE IL PREMIO GALLO DELL'ANNO - Fabio Moriconi dell'Osteria del Pomiroeü di Seregno (Mb) vince il Premio Gallo 2010 con la ricetta di riso mantecato alla ricotta di bufala leggermente affumicata e colatura di alici con battuto di gamberi rossi e tartufo nero. Presentata la nuova Guida Gallo con 101 ricette inedite di risotti di 53 ristoranti italiani e 48 esteri. **(R.O.)** *cod 15185*

Cento nuove stelle a Perugia Premiati i cuochi italiani

Dopo il grande successo delle scorse edizioni, l'Associazione professionale cuochi italiani è giunta a Perugia dove, nel contesto del Premio nazionale Ercole Olivario, ha consegnato a chef professionisti e ristoratori lo speciale trofeo d'onore "Le stelle della Ristorazione".

«La volontà dell'Associazione professionale cuochi italiani - ha dichiarato il direttore **Carlo Re** - è quella di valorizzare coloro che operano quotidianamente con passione e professionalità nel settore della Ristorazione». Apice dell'evento, la cerimonia ufficiale per il conferimento dell'onoreficenza al merito professionale delle Stelle della Ristorazione al Perugia Plaza Hotel. Prezioso l'intervento delle autorità locali. Per arricchire il programma, la sfilata ufficiale delle berrette bianche: oltre cento cuochi professionisti, provenienti da Italia ed estero, hanno



potuto incontrare gli operatori del premio Ercole Olivario, quindi i migliori produttori di olio extravergine di oliva. Proposto in grande stile alla ristorazione il progetto Alta Cucina di Ballarini Professional: 700 articoli, 11 linee di prodotto, 150 forme, 4 tipologie di rivestimenti antiaderenti, uno staff motivato e vicino alla ristorazione. Partner d'eccezione: Isacco, Debic, Antica Tostatura Triestina, D'Ancap, Accessoria, Metro Italia Cash&Carry, As do Mar e Renzini. *cod 14748*

ALMA POINT È ORA A MILANO
Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana, è presente a Milano con un "Point" in via Vittor Pisani 2. Oltre 250 mq di grattacielo che sarà il terminale per le visite scolastiche, ma anche sede di incontri, seminari, eventi e servizi mirati. Anche "Alma Viva 2010" si terrà nel capoluogo lombardo. **(M.F.)** *cod 15095*

FESTE E SAGRE SELVAGGE DA BRESCIA 10 REGOLE CHIARE
Dieci punti chiari e conformi alla normativa vigente per regolamentare sagre e feste di paese. La proposta, rivolta alla Regione Lombardia, arriva dalla Fiepet e dalla Confesercenti di Brescia dopo un monitoraggio sulle migliaia di iniziative che creano non pochi problemi alla ristorazione. *cod 14819*

STOCCAFISSO SENZA SEGRETI IN PUGLIA IL CORSO DI FAVARETTO



Il cuoco del Baccalàdivino di Mestre (Ve) ha tenuto un corso alla scuola Anice verde di Corato (Ba), svelando i segreti della lavorazione del merluzzo che diventa stoccafisso. **Franco Favaretto** (*nella foto*) ha usato il Gadus morhua. **(S.R.)** *cod 15106*



Incoronato Noma
S.Pellegrino spodesta El Bulli

Dopo quattro anni in vetta, lo spagnolo El Bulli di **Ferran Adrià** (*nella foto, al centro*) perde la corona, scivola di un posto - così come il viceré, l'inglese The Fat Duck di **Heston Blumenthal** (*nella foto, a destra*) - e il titolo di miglior ristorante al mondo (secondo San Pellegrino) passa al danese Noma di **René Redzepi** (*nella foto, a sinistra*), terzo lo scorso anno. Le mini novità degli Awards 2010 per le prime tre piazze diventano invece più ampie man mano che si scorre la classifica.

Il primo degli italiani è ad esempio l'Osteria Francescana di Massimo Bottura, che sale al 6° posto guadagnando 7 posizioni rispetto allo scorso anno. Sempre fra gli italiani risulta in crescita anche Le Calandre degli Alajmo, 20° con ben 29 posizioni conquistate, Colbal Zero, 35° con 7 posizioni conquistate, e Dal Pescatore, 36° con 12 posizioni conquistate. Le new entry sono Il Canto al 40° posto e La Pergola al 97°, mentre il ristorante Cracco si classifica al 71° posto (perdendo ben 49 posizioni rispetto allo scorso anno) e l'Enoteca Pinchiorri all'87° (perdendo 15 posizioni).



Quarta e quinta posizione sono riservate agli spagnoli Roca e Mugartiz (9° il connazionale Arzak). Settima, ottava e decima posizione per gli statunitensi Alinea, Daniel e Per se. Primo dei francesi, all'11° posto, Le Chateaubriand.

A premiare il locale del giovane chef René Redzepi, situato in un vecchio deposito riconvertito nel porto di Copenaghen, è stata la rivista britannica *Restaurant Magazine*, che ha stilato, sul parere di 800 esperti, la graduatoria dei primi 100 ristoranti al mondo. *cod 15186*

Luca Brasi lascia "La Lucanda" per divergenze di gestione

Due anni, tanto è durata l'avventura di **Luca Brasi** (*nella foto*), uno dei cuochi bergamaschi che più hanno fatto parlare di sé negli ultimi tempi, al Devero hotel di Cavenago Brianza (Mb). Nella nuova struttura alberghiera all'uscita del casello sulla A4, Brasi si era trasferito nella primavera del 2008 con l'insegna de La Lucanda, ristorante di Osio Sotto (Bg) aperto nel 1997. Le voci che giravano da tempo circa una difficile



convivenza con la proprietà si sono rivelate dunque fondate.

Ora la Lucanda è «affidata a uno chef di transizione in attesa che si possa chiudere un accordo con un altro professionista», dice **Marta Verderio Mondonico** per conto dei proprietari. Divergenze insanabili sul fronte della gestione. «Mi prendo alcuni mesi di pausa - ha detto lo chef - non so quanti esattamente». *cod 15086*

Sicurezza in cucina

Ridurre i rischi e capire le responsabilità



di Massimo Giubilesi

Ritmi di lavoro frenetici in spazi limitati e scarsa attenzione rivolta alla formazione del personale e all'uso di dispositivi di protezione individuale, contribuiscono ad accrescere il numero di infortuni all'interno delle cucine di pubblici esercizi e laboratori alimentari. Preparare alimenti è un mestiere che comporta forti responsabilità oltre a notevoli rischi: i cuochi, infatti, rientrano tra le categorie di lavoratori maggiormente colpiti da incidenti sui luoghi di lavoro, seguiti da camerieri, inservienti, baristi, rosticcieri e pizzaioli.

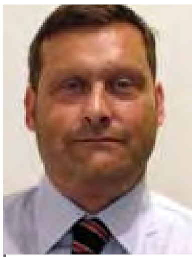
I dati Inail più recenti dimostrano che in Italia gli infortuni provenienti esclusivamente dagli operatori del settore ristorazione-alberghi si aggirano su una stima di 33.500 l'anno. Un infortunio su tre avviene nei ristoranti (seguono mense, alberghi, bar, villaggi turistici e campeggi) e le cause più frequenti sono scivolamenti, movimenti bruschi o un uso improprio di utensili e attrezzature, che possono provocare gravi danni

IL TESTO UNICO 81/08: OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ

FIGURA	OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ
DATORE DI LAVORO	■ Valuta i rischi con l'elaborazione del Documento di valutazione dei rischi (DVR) ■ Indica il programma delle misure di prevenzione idonee a garantire i livelli di sicurezza ■ Dota i lavoratori dei dispositivi di protezione individuale (DPI) ■ Individua e nomina i soggetti in grado di contribuire alla tutela della salute dei lavoratori ▪ Responsabile del servizio prevenzione e protezione (RSPP) (il datore di lavoro può anche autonominarsi) ▪ Medico competente (MC) ▪ Lavoratori incaricati ad attuare le misure di gestione delle emergenze (Incaricato lotta antincendio, Incaricato primo soccorso) ■ Informa, forma e addestra i lavoratori sui rischi specifici e sulle misure di sicurezza da adottare
RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP)	■ Individua i fattori di rischio e le misure per la sicurezza sul lavoro, coordinando la stesura del DVR ■ Elabora le misure preventive e protettive necessarie, fornendo ai lavoratoti le informazioni sui rischi dell'attività ■ Propone programmi di informazione e formazione dei lavoratori
PREPOSTO	■ Vigila sull'osservanza degli obblighi da parte dei lavoratori e delle disposizioni aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro ■ Segnala tempestivamente le deficienze di mezzi e attrezzature di lavoro, dei DPI e la presenza di particolari rischi ■ Frequenta appositi corsi di formazione
INCARICATO PRIMO SOCCORSO (IPS)	■ Interviene in caso di presenza di infortunio di un soggetto, ne valuta le condizioni ed eventualmente attiva la catena dei soccorsi ■ Presta le prime cure effettuando manovre di primo soccorso
INCARICATO LOTTA ANTINCENDIO (ILA)	■ Controlla la presenza e la disponibilità delle misure antincendio ■ Interviene in caso di principio di incendio per contenerlo o estinguerlo
MEDICO COMPETENTE	■ Effettua gli accertamenti sanitari ed esprime i giudizi di idoneità verso la mansione specifica ▪ Istituisce e aggiorna la cartella sanitaria e di rischio ▪ Fornisce informazioni ai lavoratori sugli accertamenti sanitari ▪ Collabora all'attività di formazione e informazione
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI (RLS)	■ Accede a tutti gli ambienti di lavoro e propone piani di miglioramento per la salute dei lavoratori ▪ Consulta il DVR e il registro infortuni ▪ Partecipa alle riunioni e ai sopralluoghi del MC e degli Enti tutori
LAVORATORE	■ Utilizza correttamente macchinari, utensili, DPI ■ Segnala le deficienze di mezzi e dispositivi di sicurezza e condizioni di pericolo ■ Non modifica senza autorizzazione i dispositivi di sicurezza o di controllo ▪ Si sottopone ai controlli sanitari previsti ▪ Frequenta i corsi di formazione previsti

alla colonna vertebrale, alle caviglie o alle mani. Per chiarire l'aspetto legato alle responsabilità delle figure volte a preservare e salvaguardare la sicurezza sui luoghi di lavoro, è opportuno prendere in esame il Testo Unico della Sicurezza 81/08, che subentra all'ex D.Lgs. 626/94. Rispetto al decreto precedente, vengono, approfonditi ancor più nel dettaglio gli obblighi e le responsabilità ai quali sono esposti i diversi attori dello scenario lavorativo.

L'inosservanza dei principi sanciti nel Testo Unico implica pesanti sanzioni di natura amministrativa e penale che, oltre a penalizzare il singolo individuo, hanno forti ripercussioni sull'intera organizzazione aziendale.



Massimo Giubilesi
Tecnologo alimentare ci aggiorna sulle norme di maggior attualità per la gestione

Gli infortuni e le malattie professionali sono spesso generati da una scarsa conoscenza dei rischi specifici all'interno del proprio ambito lavorativo e variano anche in base

segue a pagina 58

SANZIONI PER COMPORTAMENTI OMISSIVI

DATORE DI LAVORO - sanzioni per mancata:	SANZIONI
■ Valutazione dei rischi e adozione del documento	Arresto da 4 a 8 mesi o ammenda da 5.000 a 15.000 €
■ Redazione DVR, piano di miglioramento e nomina RSPP, RLS, MC	Ammenda da euro 3.000 a 9.000 €
■ Designazione di lavoratori incaricati delle emergenze ■ Informazione ai lavoratori su rischi correlati, procedure di emergenza, misure di prevenzione e protezione adottate	Arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da 800 a 3.000 €
■ Fornitura dei DPI ai lavoratori	Arresto da 3 a 6 mesi o ammenda da 2.000 a 5.000 €
PREPOSTO - sanzioni per mancata:	**SANZIONI**
■ Vigilanza sull'osservanza della legge da parte dei lavoratori ■ Segnalazione di deficienze dei mezzi, attrezzature di lavoro e DPI	Arresto da 1 a 3 mesi o ammenda da 500 a 2.000 €
■ Partecipazione ai corsi di formazione	Arresto fino a 1 mese o ammenda da 300 a 900 €
LAVORATORE - sanzioni per:	**SANZIONI**
■ Inosservanza delle disposizioni impartite ■ Uso non corretto di attrezzature e DPI ■ Mancata segnalazione di difetti in attrezzature o DPI ■ Rifiuto nel partecipare alle attività di formazione o addestramento ■ Rifiuto a sottoporsi ai controlli sanitari previsti	Arresto fino a 1 mese o ammenda da 200 a 600 €

continua da pagina 57

alla mansione svolta dall'operatore. Come noto, ogni cucina è ricca di oggetti pericolosi, alcuni taglienti come coltelli, affettatrici e grattugie, altri che possono esporre al rischio di ustioni, come forni e macchine bar; per non parlare poi di tutti i prodotti chimici che spesso vengono utilizzati in modo non corretto dagli operatori, il più delle volte sprovvisti degli adeguati dispositivi di protezione.

Inoltre, a generare infortuni contribuiscono azioni o comportamenti non idonei, come ad esempio il camminare su un pavimento ancora bagnato o scaricare merci pesanti mantenendo una postura scorretta. È necessario pertanto individuare e valutare i rischi più frequenti, informando e formando adeguatamente il personale sulle cause più frequenti di infortuni, attraverso specifici corsi di formazione, molti dei quali obbligatori per legge.

Tra le principali novità introdotte dal Testo Unico rientra la razionalizzazione delle sanzioni penali e amministrative conseguenti alle violazioni degli obblighi da parte di datori di lavoro, personale preposto, e lavoratori, commisurando le sanzioni ai rischi delle attività in corso. Da segnalare l'entrata in vigore del D.Lgs. 106 del 3 agosto 2009, che ha apportato una profonda rivisitazione all'impianto sanzionatorio originario del "Testo Unico". L'obiettivo è di assicurare una migliore corrispondenza tra infrazioni e sanzioni. *cod 14944*

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:
Giubilesi & Associati
Tel 02 39313088 - Fax 02 39314240
www.giubilesiassociati.com





CLASSIFICAZIONE DEI PRINCIPALI FATTORI DI RISCHIO IN CUCINA

CAUSE	COME RIDURRE IL RISCHIO
RISCHIO DA URTI, CADUTA E SCIVOLAMENTO	
Rischi collegati direttamente all'ambiente di lavoro, presenza di oggetti fuori posto, pavimenti scivolosi o danneggiati e uso di scarpe non adatte	■ Garantire ordine negli ambienti di lavoro ■ Evitare la presenza di cavi di alimentazione lungo i passaggi ■ Garantire un'adeguata illuminazione ■ Controllare regolarmente che i pavimenti non siano danneggiati ■ Dotare il lavoratore di calzature idonee
RISCHIO DA TAGLIO	
Utilizzo scorretto di affettatrici, tritacarne, taglia cotolette, sega ossi, coltelli, strumenti per spellare, e per grattare	■ Verificare costantemente lo stato di funzionalità e l'igiene di macchine, strumenti e attrezzature ■ Dotare il lavoratore di guanti antitaglio
RISCHIO DA USTIONE	
Utilizzo scorretto di forni elettrici, a microonde, macchine bar	■ Dotare il lavoratore di guanti anticalore
RISCHIO MICROCLIMATICO	
Accesso o permanenza non idonea in ambienti umidi, eccessivamente caldi o freddi (es. zona cottura, celle frigorifere)	■ Avere porte apribili dall'interno. In caso di porte scorrevoli garantire la presenza di altre porte a battenti ■ Essere provviste di illuminazione di emergenza e di un impianto di allarme azionabile all'interno della cella e percepibile all'esterno ■ Dotare il lavoratori scarpe antiscivolo, guanti, giacche termiche
RISCHIO DA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	
Movimenti inidonei in fase di carico/scarico e stoccaggio merci	■ Migliorare le condizioni ergonomiche negli ambienti di lavoro e informare il lavoratore
RISCHIO CHIMICO	
Uso non corretto dei prodotti chimici durante le operazioni di sanificazione di locali e attrezzature	■ Sostituire i prodotti pericolosi e dotare il lavoratore di guanti, mascherina,occhiali protettivi



Additivi al ristorante
Occorre chiarire come informare i clienti

di Alberto Lupini

Dopo due mesi dalla pubblicazione in Gazzetta ufficiale dell'ordinanza con cui il ministero della Salute "vieta" e "autorizza" nella stesso documento l'utilizzo di additivi nelle cucine dei ristoranti, il vuoto pneumatico creato da questa norma-farsa, che non ha cambiato nulla in materia, è stato inaspettatamente colmato dal primo consenso dopo tante polemiche e contestazioni per la pochezza giuridica del documento. A prendere posizione è stata la Fic (Federazione italiana cuochi), l'associazione che raggruppa il maggior numero di cuochi in Italia. Per il rispetto che dobbiamo all'organizzazione e al firmatario della lettera, l'amico Paolo Caldana, abbiamo cercato di capire il senso di una presa di posizione che è stata subito utilizzata pro domo sua dalla sottosegretario **Francesca Martini**, ispiratrice del testo del Ministero, nonché guida integralista della "crociata" contro gli additivi in cucina.

E qui casca l'asino. Ancora una volta la Martini, da abile politica qual è, ma da ignorante in materia di cucina, cerca di appropriarsi delle argomentazioni di Caldana più utili alla sua crociata benedetta da "Striscia la notizia". La sottosegretario ricorda come il presidente dei cuochi italiani insista sul fatto che «l'utilizzo di interventi chimici o di alcune sostanze per alterare l'aspetto, l'estetica e il sapore dei cibi non giova alla reale natura della nostra vera e sana cucina». Argomentazioni indiscutibili e che da sempre "Italia a Tavola" rivendica come la linea guida per le Cucine italiane e per la promozione del nostro Made in Italy a tavola. Posizioni su cui si sono ormai schierati un po' tutti, anche quelli che fino a ieri inneggiavano solo al brodetto destrutturato e ripresentato in sfere di gelatina con magari un ristretto di Coca Cola...

Dire che utilizzare (sottintendendo "malamente") additivi chimici può far male alla salute (e negli anni abbiamo indicato molti di questi casi, purtroppo...), non significa però che gli additivi non si possano usare. L'assoluta genericità dell'ordinanza del Ministero, se mai fosse applicata, impedirebbe di usare anche lecitine o fecola (additivi a tutti gli effetti secondo le norme Ue) e persino il sale. E nessun cuoco della Fic potrebbe operare. Il presidente della Fic non può nemmeno essere tirato per la giacca in una guerra ideologica agli additivi. Sarebbe in contraddizione rispetto a molti suoi associati e agli stessi riconoscimenti attribuiti dalla Fic: pensiamo solo al titolo di cuoco dell'anno assegnato l'anno scorso a Daniel Facen a Bergamo, uno dei più celebrati cuochi esperti di cucina molecolare.

Ciò che è grave, e per molti versi imperdonabile, è che la Martini dimentica che le sagge parole di **Paolo Caldana** comprendono anche un'osservazione non irrilevante e che a nostro parere dà il senso dell'utilità della lettera. Paolo Caldana scrive infatti che l'ordinanza è valida perché pone l'obbligo di «essere corretti nell'informare il cliente su ciò che compone il piatto offerto, tanto più se ci sono delle componenti "aggiunte"». E qui casca nuovamente l'asino. Il ministero della Salute a tutt'oggi non ha infatti ancora chiarito come deve avvenire l'informazione. Né ha fissato sanzioni per chi non rispetta l'obbligo di comunicare l'utilizzo di additivi. E Nas e Asl hanno infatti evitato di verificare l'applicazione o meno di quest'obbligo.

Intanto l'industria usa gli additivi che sarebbero vietati ai cuochi. Ma almeno li indica nelle etichette... Altri operatori dell'alimentazione, come i pasticceri o gelatai, invece, non hanno né un divieto di utilizzo né l'obbligo di informare. E a questo punto ribadiamo che l'ordinanza resta una buffonata che non tutela nemmeno la salute rispetto ad additivi che abbiamo indicato a volte come pericolosi. È solo il classico "pasticcio all'italiana". *cod 15092*

LA FIC SI SCHIERA A FAVORE DELL'ORDINANZA

Con una lettera inviata al ministero della Salute dal presidente Paolo Caldana, la Federazione italiana cuochi approva l'ordinanza: «L'utilizzo di interventi chimici non giova alla nostra cucina». Soddisfatta la sottosegretario Martini. Per la lettera e i commenti sul tema consultare il sito **www.italiaatavola.net** digitando *cod 14997*.



Al 19° Mondiale Calaon ha trionfato nella pizza classica

Miss Italia 2009, Maria Perrusi, ha premiato i pizzaioli e i cuochi più bravi della 19ª edizione del Campionato mondiale della pizza a Salsomaggiore Terme (Pr). Per la pizza classica il vincitore è Gianni Calaon, della provincia di Padova. Secondo e terzo classificato rispettivamente Rossano Rossella e il francese Ciro Panella, primo classificato tra i concorrenti d'Oltralpe per le gare di gusto.

Per la pizza in teglia vince un terzetto tutto laziale: Claudio Bono di Frosinone si è classificato primo posto; al secondo e terzo posto Giuseppe Carchedi di Roma e Maria Tofani di Valmontone (Rm). Per la nuova specialità pizza a due, la prima coppia classificata è quella di Zaoui Rabat e Bruno Bertrand. Per la napoletana Stg vince Giulio Adriani di Roma. Il cuoco Ilario Castelnovo, che si aggiudica anche il premio per il miglior abbinamento con il vino, vince il Trofeo Heinz Beck, seguito da Giacomo Scirpoli e Alessandro Caliolo.

Per le gare di abilità il pizzaiolo più veloce è stato Domenico Sposato; il premio per la pizza più larga è stato vinto da Mario Signorile con un disco di 107, 45 cm, mentre il free-style individuale ha consacrato Luca Lanza. Per la squadra acrobatica vince la Pizza teaming acrobatic dalla Sicilia, capitanata da Vincenzo Camonita. *cod 15133*

Fiumicino ospita i campioni per il 10° Assoluto di pizza

È pronto per il decollo il 10° Campionato assoluto di pizza, una competizione di grande livello che mette al centro la tecnica e il gusto della pizza e premia i migliori pizzaioli d'Italia. Le categorie di gara saranno anche quest'anno: tonda classica, in pala, in teglia, artistica, free style. L'evento firmato dall'Api (Associazione pizzerie italiane) si svolgerà per la prima volta a Fiumicino (Roma), al Pala Danubio, dal 17 al 19 maggio. La competizione internazionale vede sfidarsi a colpi di farina e ingredienti di qualità i migliori pizzaioli provenienti dai 5 continenti. *cod 15139*

La rinascita di Onav nel segno di Calabrese

ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

di Salvatore Longo



Sarà il fatto di essere stato nominato “Personaggio dell’anno per l’enogastronomia”, ma il debutto a Vinitaly di **Giorgio Calabrese** (*nella foto accanto, a sinistra, insieme a Vito Intini, Simonetta Carminati e Fabio Finazzi; nella foto sotto insieme a Viviana Beccalossi*) quale neopresidente Onav è stato travolgente, un vero bagno di folla. Dopo il presidente della Repubblica Giorgio Napolitano, ovunque acclamato e accolto con gioia, probabilmente nessuno dei personaggi ha fatto registrare un indice di gradimento come quello del nostro presidente. Ovviamente la figura professionale di Calabrese, la sua storia come medico nutrizionista, la sua serietà non avevano bisogno della nostra associazione per essere riconosciute...

«Quale presidente Onav sono certo di poter contribuire alla diffusione della cultura del vino in modo responsabile e in perfetta armonia con la salute», ha sottolineato. «Il nostro compito è spiegare che il vino è un alimento straordinario che può accompagnare tutta la nostra vita con uno stile equilibrato. Noi vogliamo aprire le porte del Paradiso e non dell’Inferno ed è giunto il momento di mettere fine a utilizzi scorretti».

In un’epoca in cui spesso sono le apparenze a ottenere riconoscimenti e successo, l’accoglienza che aziende ed esperti hanno riservato al binomio Onav-Calabrese indica che competenza e serietà sono cercate e desiderate. Vinitaly 2010 ha rappresentato un momento importante di incontri e verifiche per la nuova dirigenza uscita vincitrice dalle linee del restyling dell’associazione, necessario per affrontare i nuovi compiti che la attendono sotto l’impulso del presidente Calabrese e del pro presidente Vito Intini e per essere presente con più modernità. Per quanto concerne la presenza in mostra, ai consueti stand istituzionali e nelle aree di Lombardia e Piemonte si sono affiancati quelli di Sicilia e Puglia. È stato il suggello del lavoro svolto da Intini che in poco tempo e in condizioni generali non facili è riuscito a creare ex novo una realtà che promette di divenire una “Lombardia del Sud”.

Un primo esempio del restyling è rappresentato dal nuovo logo. Di colore bordeaux, è molto semplice e come tutte le cose semplici estremamente leggibile ed efficace: la sigla scritta in verticale si affianca a un mezzo calice da degustazione, un capolavoro di sintesi e chiarezza. Sulla stessa linea saranno predisposti i nuovi distintivi, che si differenzieranno a seconda delle categorie di soci. Altra rilevante novità è quella relativa alla comunicazione: ha debuttato la nuova testata giornalistica online Onav News diretta dal giornalista Guido Montaldo. Utilizzando la tempestività propria del web, permetterà un rapporto costante e immediato con gli associati ed essendo consultabile da tutti - grazie a un linguaggio che pur mantenendo il rigore scientifico sarà comprensibile - porterà all’esterno realtà e valori dell’associazione. *cod 14955*



Trend beverage

Il mercato si orienta al luxury e aumenta la richiesta di analcolici



Come stanno andando i consumi di beverage in Italia e nel mondo? Qual è stato l'impatto della crisi dei consumi in questo settore? Quali sono le strategie vincenti delle aziende e le proposte più efficaci? Queste le domande del Convegno Barmood 2010 a Milano, sul tema "Beverage & luxury".

Il dibattito e la tavola rotonda che ne è seguita, moderati entrambi dal direttore di Barmood Paola Gallas, sono partiti con un'analisi di scenario mondiale quando Dario Righetti ha presentato i risultati delle classifiche internazionali Global powers of consumer product 2010 sui 150 produttori top di beni di consumo pubblicato da Deloitte, estrapolando i dati relativi alle aziende di alcolici e superalcolici, mentre la domanda di analcolici sta crescendo. È seguita una presentazione dei *key trend* che caratterizzano il settore in base alle diverse aree geografiche e delle strategie che le aziende potrebbero intraprendere nei prossimi anni anche in considerazione delle mutate caratteristiche del consumatore nel periodo post-crisi.

Roberto Amedei della AcNielsen ha trattato il tema delle dinamiche dei consumi nel canale Horeca illustrando come è cambiata la spesa rispetto a due anni fa, come sono andati i consumi di bevande e alcolici nel fuori casa e quali sono state le performance dei locali. Il mercato dello Champagne è stato illustrato da Domenico Avolio del Centro informazioni Champagne, che ha spiegato le dinamiche del mercato italiano in un contesto che, negli ultimi mesi del 2009 ad oggi, mostra una netta inversione di tendenza rispetto al periodo di decrescita che continuava dalla fine del 2008. Si è anche ripreso il discorso delle proposte luxury nel settore del beverage. Ad approfondire gli aspetti legati alla gestione economica della carta dei cocktail con proposte premium è stato Giorgio Fadda, presidente Aibes e barman dell'Hotel Westin Europa & Regina di Venezia (5 stelle). Dello studio dei cocktail di successo e dei consumi in un hotel di lusso ha parlato Andrea Balleri, proclamato miglior barman del 2009 dall'Aibes. *cod 14680*

Far crescere i baristi del futuro

Trismoka prosegue il suo impegno nel settore



Se è vero che il caffè è per antonomasia un piacere, anche il servizio che accompagna la tazzina di espresso, piuttosto che il cappuccino, dovrebbe esserne all'altezza. Eppure quante volte, entrando in un bar, si deve constatare come sempre più spesso, non solo il contesto di gesti e di modi risulta approssimativo e carente, ma anche che le più basilari tecniche per la realizzazione di una bevanda nero bollente, che meriti di essere vissuta con gusto, vengono tragicamente violate o trascurate.

È stata questa considerazione a spingere **Paolo Uberti**, patron della casa di torrefazione Trismoka, che ha sede a Paratico, sulle sponde del lago d'Iseo, a investire ingenti sforzi e risorse nella formazione dei baristi. L'azienda bresciana, infatti, grazie anche alla collaborazione degli amministratori della Provincia di Brescia e della Regione Lombardia e i presidi degli istituti scolastici professionali del territorio, che fin da subito hanno sposato la sua filosofia, è da sempre in prima linea a difesa della qualità, non solo del prodotto, ma anche del servizio con cui viene presentato.

«La crescita di una generazione di baristi che sappia dare il giusto risalto alle peculiarità del macinato - spiega il titolare di Trismoka - è fattore imprescindibile per garantire al cliente di poter apprezzare appieno tutto il gusto e la fragranza del caffè». E i risultati di questo impegno e della ferma convinzione che muovono le iniziative di Uberti, non si sono fatti attendere. All'edizione 2010 del Campionato italiano baristi caffetteria organizzato da Acib e patrocinato da Scae svoltosi a Carrara, i baristi preparati da Trismoka si sono piazzati molto bene nelle classifiche. Tutti successi che vanno ad accrescere il medagliere di Trismoka. *cod 14962*

Torna il Tea Cocktail Martini Ideale per tutte le stagioni

di Carmine Lamorte

Il rito del tè, sicuramente uno dei più antichi e nobili nel mondo orientale. Quello del Martini Cocktail è un rito altrettanto nobile, ma più recente nel mondo occidentale, se rapportato ai tempi orientali che legano storia e tradizione di alcune culture, con in comune anche quella del tè. Fondere due diverse o più culture in una sola è detta "Fusion" un termine attuale, in cui popoli, tradizioni e costumi si sono mescolati, così come si mixano gli ingredienti per fare buoni cocktail e buoni cibi.





Carmine Lamorte
presenta i trend del beverage e l'aggiornamento dei barman

PREPARAZIONE DELL'INFUSO

10 grammi di tè in foglie
25 cl di acqua fredda
Tempo di infusione: 6 ore (tassativamente a freddo in un recipiente di porcellana)
Conservazione: al fresco, in una bottiglietta di vetro
Tempo di conservazione: 4- 6 giorni, in frigorifero

ALCUNE RICETTE

- **Orange and cinammon** (arancio e cannella): nell'infuso al tè verde introdurre una stecca di cannella e scorze di arancio
- **Lemon scented** (al limone): nell'infuso di tea verde introdurre scorze di limone
- **Vanilla tea**: nell'infuso di tea verde introdurre 1 bacello di vaniglia
- **Peach tea** (tè alla pesca): nell'infuso di tea verde introdurre una pesca con la buccia tagliata. Filtrare al termine dell'infusione

Vanilla tea Martini

Cocktail di Carmine Lamorte
2,25 cl Vanilla tea, 5,25 cl London Dry gin Beefeater, gocce di sciroppo di zucchero di canna, scorzetta di limone nel drink, gocce di liquore alla vaniglia
Preparato nello shaker Boston e da servire nella Coppa a Martini ghiacciata



È stato necessario attendere che maturassero i tempi, che si evolvesse il gusto, che si aprissero le menti. Oggi c'è cultura nel mondo del "bartending", voglia di novità da parte della clientela, riscoperta di valori e tradizioni da entrambe le parti. Per questo ho il piacere di presentare l'utilizzo del tè nei Martini Cocktail un'azione azzardata, ma che sarà molto apprezzata dai clienti. I tè Martini Cocktail possono essere proposti ovunque: sono drink per tutto l'anno e per tutte le occasioni, in città, in campagna, in montagna, al lago, al mare.

Potranno essere ottimi aperitivi, ottimi digestivi se verrà diminuita leggermente la dose del Gin a vantaggio di quella del tè e dello zucchero, addirittura long drink rendendoli più lunghi e servendoli





con ghiaccio, e una bella fetta di agrume. Sicuramente i tè Martini Cocktail potranno essere proposti in tutti gli american bar, lounge bar, fusion bar, caffè bar, disco bar, discoteche, bar tradizionali, wine bar; importante sarà osservare la corretta tecnica di esecuzione.

Dopo aver preparato un tè a scelta, con metodo di infusione delle foglie, a freddo anziché a caldo, occorre unire la dose necessaria con il gin preferito e gli altri ingredienti, preferibilmente un "Luxury Gin", shakerando, anziché mescolarlo.

cod 14969

Lemon scented Martini

Cocktail di Carmine Lamorte
2,25 cl Lemon scented tea, 5,25 cl Gin Plymouth, gocce di sciroppo di zucchero di canna, scorza di limone nel drink, gocce di limoncello
Preparato nello shaker Boston e da servire nella Coppa a Martini ghiacciata

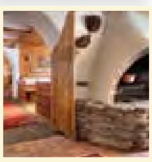
Locali storici d'Italia 2010 8 new entry nella Guida



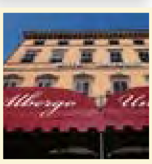
Confetteria Mario Mucci
di Andria (Ba)
Locale storico dal 1894
cod 14981



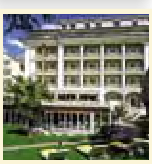
Caffè pasticceria ristorante Balzer
di Bergamo
Locale storico dal 1850
cod 2923



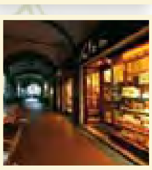
Hotel Croce Bianca leisure & spa
di Canazei (Tn)
Locale storico dal 1869
cod 14983



Albergo Universo
di Lucca
Locale storico dal 1850
cod 14984



Albergo Meranerhof
di Merano (Bz)
Locale storico dal 1913
cod 14986



Caffè pasticceria ristorante Salza
di Pisa
Locale storico dal 1928
cod 14987



Caffè pasticceria Tagliaferri
di Rossano (Cs)
Locale storico dal 1900
cod 14989



Antico ristorante Porto di Savona
di Torino
Locale storico dal 1863
cod 14990

Otto nuovi "musei dell'ospitalità" entrano nella 34ª edizione della Guida Locali storici d'Italia, con i suoi 228 più antichi e prestigiosi alberghi, ristoranti, pasticcerie, confetterie, grapperie e caffè letterari che hanno fatto la storia del nostro Paese. Per gli amanti del turismo culturale, completamente rinnovato anche il sito **www.localistorici.it**, arricchito con episodi storici e curiosità che si affiancano a un itinerario unico tra locali che conservano ambienti, atmosfere, arredi e prodotti di fascino.

Edita dall'Associazione Locali storici d'Italia, libero sodalizio culturale nato nel 1976 e presieduto da Giuseppe Nardini di Bassano, la guida - 254 pagine bilingue italiano/inglese illustrate dal pittore Gianni Renna come si usava nell'Ottocento - è diretta da Claudio Guagnini.

Ecco gli otto locali storici di grande livello che entrano a far parte di questa edizione. La Confetteria Mario Mucci di Andria (Bari), del 1894, proprietario Mario Mucci, è un gioiello Liberty, con annesso Museo del Confetto, dove sono stati creati i celebri "Tenerelli". Il Caffè pasticceria ristorante Balzer di Bergamo, del gruppo Servair Air Chef, aperto nel 1850 a Palazzolo sull'Oglio e trasferito nel 1936 sul "Sentierone", dove è divenuto salotto domenicale tra dolci golosità come "Donizetti" e "Polenta e osei". L'Hotel Croce Bianca di Canazei (Trento), del 1869, cinque generazioni della famiglia Detone, nato come locanda oggi un gioiello di 45 camere e spa. L'Albergo Universo di Lucca, 1850, proprietaria Marianna Marcucci, straordinariamente ottocentesco come edificio e arredi.



L'Albergo Meranerhof di Merano (Bolzano), 1913, proprietaria Astrid Eisenkeil, creatura dei maestri del Liberty meranese Munsch&Lun, è un gioiello Jugendstil. Il Caffè pasticceria ristorante Salza di Pisa, 1928, gruppo Servair Air Chef, elegante stile anni Quaranta, fornitore della Real Casa dal 1931. Il Caffè pasticceria Tagliaferri di Rossano (Cosenza), 1900, proprietario Giuseppe Tagliaferro, quarta generazione del fondatore, delicato stile novecentesco e una preziosa produzione di torroni storici. L'Antico ristorante Porto di Savona a Torino, 1863, proprietari Carlo e Giulio Ferrari, deve il nome al dirimpettaio capolinea delle diligenze a cavalli che, nell'Ottocento, collegavano con la Liguria; in perfetto stile ottocentesco, con accenni Liberty. *cod 14978*

I PRIMATI PIÙ CURIOSI

Il più grande, il più piccolo, il più non pagato, il più goliardico, il più felliniano, eccetera: sul sito dei Locali storici d'Italia c'è una sezione dedicata ai più antichi e prestigiosi alberghi, ristoranti, caffè, pasticcerie, confetterie e grapperie che fanno parte dei "musei dell'ospitalità" e che costituisce una piccola e curiosa collezione di primati. Merita leggerli, ma ancor più merita visitare i locali e verificarli di persona.

APERTURA ESTIVA IN GRANDE STILE AL CIASA SALARES - Il 19 giugno 2010 riapre, completamente rinnovato, l'hotel Ciasa Salares di San Cassiano (Bz): 12 nuove suite e 13 camere ristrutturate in perfetto stile altoatesino. Per l'inaugurazione sarà possibile alloggiare nelle stanze di categoria superiore a un prezzo speciale. *cod 15180*

SERATA FEMMINILE ALLA FILANDA TRA MODA E CIBO - Il ristorante di Valmadrera (Lc) e le sue giovani titolari Marta e Barbara Valsecchi hanno ospitato la sfilata della stilista lecchese Laura Zancanella, che ha presentato i modelli della collezione estiva. Il vino spumante, offerto dalla Cantina Santa Maria la Palma di Alghero (Ss), ha accompagnato la serata. **(M.A.)** *cod 15137*

LA BELLE EPOQUE DEL GRAND HOTEL MAJESTIC - Costruito nel 1870 sulle rive piemontesi del lago Maggiore, il Grand Hotel Majestic accosta il fascino romantico del passato con le più innovative attrezzature. *cod 15100*

Sardegna golosa

Gastronomia di terra e di mare al Golden Gate di Bortigiadas

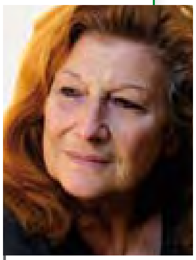
Il Golden Gate a Bortigiadas (Ot) è uno degli alberghi-ristorante più gettonati della provincia di Olbia Tempio. Lo chef e patron Gigi Sini (*nella foto*), che ha avviato il locale nel lontano 1991, ha dato un'impronta personale a tutta la struttura, a cominciare dal ristorante che propone essenzialmente una cucina a base di pesce e piatti tipici del territorio.

Piatto forte della casa sono gli antipasti di mare, fantasiose specialità da assaggiare obbligatoriamente se si passa da quelle parti: le cozze gratinate; l'insalata di polpo di Castelsardo e patate; la rana pescatrice alla catalana; l'insalata di mare; le polpettine di calamaro; il pesce spada fritto; il mare crudo, ostriche, tartufi e arselle esclusivamente di Marceddì (frazione del comune di Terralba), località dell'Oristanese ancora selvaggia e



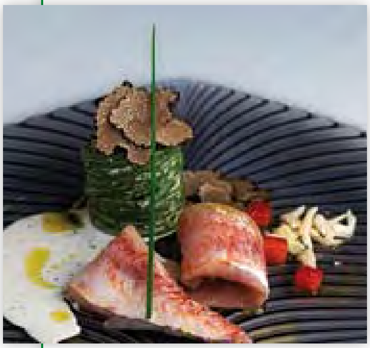
incontaminata. Al centro della sala si può ammirare il vivaio di aragoste, astici, capre marine, scorfani di Castelsardo. Grande scelta dei primi (alcuni prodotti con paste fatte in casa) e anche dei vini delle più rinomate cantine sarde (questo per mantenere un legame con la terra d'origine). Con le sue 3 sale, il Golden Gate ben si presta come location per cerimonie in genere. *cod 15138*

Roma eat and drink di Mariella Morosi



Mariella Morosi
Ci guida su novità e mode della ristorazione nella capitale

Sognare a occhi aperti al Gaetano Costa



È un sogno realizzato quello di **Gaetano Costa** (via Sicilia 45, tel 06 42016731), a neppure un anno dall'apertura del suo desiderato ristorante. Acciaio e trasparenze, gigantografie di una Roma utopica alle pareti, colori chiari e ampia cucina a vista. Lo chef ama comporre i piatti con pochi ingredienti, esaltandoli in sapori e abbinamenti: agli "osservatori" è riservato un tavolo speciale davanti alla cucina. Già la lettura del menu è un percorso del gusto: piatti di tradizione e alta cucina con un ottimo rapporto qualità/prezzo: si va dalla *light lunch* con un calice di buon vino alle più sontuose proposte dinner. Tra gli imperdibili, l'insalata di fagiolini con triglie rosse e tartufo bianchetto e il cosciotto di pollo agli scampi con chiodini glassati e asparagi. Pane e grissini sono fatti in casa, come tutta pasticceria. *cod 14862*

In cucina all'Hotel Byron regna l'eleganza alla francese

Le cucine dei grandi alberghi brillano sempre più di grandi talenti. È il caso del ristorante Sapori dell'**Hotel Byron** (via Giuseppe De Notaris 5, tel 06 3220404) dove regna Jean Luc Fruneau, raffinato chef francese che una lunga esperienza di lavoro in Sicilia ha convertito ai più schietti sapori mediterranei. Niente salse ma piatti eleganti a base di ingredienti semplici, cotture non invasive e largo spazio alle verdure. Spesso, nel cestino del pane, si trovano anche le panelle, il sicilianissimo cibo di strada a base di farina di ceci. Tra le specialità l'insalata tiepida di quaglie con fichi canditi e caramello al Marsala, i ravioli alla burrata e pomodorini al basilico, la minestra di orzo, lenticchie e capesante scottate, il delicato tortino di mandorle e limone con gelato al mascarpone. Ottimi vini, quasi tutti italiani e, finalmente un omaggio alla Francia, Champagne di livello. Il servizio è attento e discreto e i costi sono contenuti. *cod 14863*



Al Buon Ricordo Sette nuovi piatti

Sette le nuove insegne sono entrate a far parte nel 2010 dell'Unione ristoranti del Buon Ricordo che, ambasciatrice della migliore cucina regionale italiana, conduce da 46 anni gourmet e turisti in un appassionante e goloso itinerario tra i sapori e i profumi della gastronomia della penisola. Andare alla loro scoperta potrebbe essere una piacevole occasione di viaggio gourmand nell'Italia del gusto.



Attenzione verso la cucina e i prodotti del territorio, dalla professionalità nell'accoglienza, dalla cura e dalla passione nel loro lavoro, le nuove selezionate insegne hanno scelto la loro pietanza-simbolo, che terranno in menu ogni giorno dell'anno e che è stata simbolicamente effigiata a mano - a calori vivaci e con lo stile inconfondibile degli artigiani della Ceramica artistica Solimene di Vietri sul Mare (Sa) - sul piatto che regaleranno agli ospiti in ricordo della loro esperienza gastronomica.

Sette, dunque, dal Piemonte all'Umbria, le new entry: a Cuneo i ristoranti Delle Antiche Contrade con Insalata tiepida di gallina bianca di Saluzzo, salsa tonnata e chicchi d'uva e il Lovera dal 1939 con Ravioles della valle Varaita servite nel 1939; a Nervi (Ge) la Trattoria Patan con Ciupin - zuppa alla genovese; a Carate Brianza (Mb) il ristorante La Piana con il Filettino di maiale gratinato al timo; a Montescano (Pv) il ristorante Le Robinie con Risotto alle rape rosse e salsa Gorgonzola; a Savogna d'Isonzo (Go) la Lokanda Devetak 1870 con Mlinci con la supeta; a Norcia (Pg) il ristorante Vespasia di Palazzo Seneca con Vellutata di Roveja di Castelluccio con gnocchetti di ricotta soffice del pastor.

Con la loro entrata, il Buon Ricordo raggiunge i 129 associati, di cui 15 all'estero, fra Europa e Giappone. Fra l'altro, tre di questi ristoranti - Lovera, Lokanda Devetak 1870, Vespasia - offrono la possibilità di pernottare in location di grande fascino, ovvero gli alberghi a cui sono annessi. *cod 15009*

IL GELLIUS VINCE PER LA MIGLIORE CARTA DEI VINI - La stella Michelin di Oderzo (Tv) ha ricevuto a Vinitaly il primo premio tra 15 ristoranti veneti. La carta dei vini è il lasciapassare, insieme al menu, per un'esperienza sensoriale a tutti gli effetti. Per la carta una menzione speciale nella sezione dei distillati. *cod 15056*

RIAPRE DA GIULIANA A BERGAMO
Dopo dieci mesi di chiusura, riapre in via Broseta 58 a Bergamo la trattoria "Da Giuliana", che torna ad accogliere gli affezionati clienti. Prezzi invariati e una novità: in sala il giovane e brillante direttore Claudio Cattaneo. *cod 15073*

BUON RICORDO, SCOPRENDO LE MARCHE - Successo per la convention dell'Unione ristoranti del Buon Ricordo, che si è svolta nella cittadina di Porto San Giorgio (Fm). Incontri e degustazioni hanno permesso ai ristoratori di conoscere da vicino questa terra e le sue prelibatezze. *cod 14794*

FRATELLI LA BUFALA A TRAPANI
Dopo aver aperto locali tra Catania, Messina e Palermo, "Fratelli la Bufala" torna in Sicilia e sceglie la città del sale e della vela: Trapani. Ma la grande attesa riguarda gli Stati Uniti: prima dell'estate ci sarà l'apertura di Fratelli la Bufala a New York. *cod 14995*

PIZZALONGA "DA PINO" SBARCA A JESOLO - Dal 29 aprile Pino Giordano sorprende gli ospiti con buone pizze e un menu vario. Pizzalonga "Da Pino" non è una semplice pizzeria, ma un luogo speciale, trendy, dinamico, confortevole, fulcro di vita e di relazioni. *cod 15156*

Parchi del Garda, stanze 4D ed effetti speciali da cinema

Dagli studios cinematografici alle stanze d'hotel. Per la prima volta in Italia, gli effetti speciali di Hollywood entrano in camera da letto: all'Hotel Parchi del Garda, la nuova struttura di Lazise sul lago di Garda, si dorme in stanze 4D con animatronics e scenografie degne dei migliori set cinematografici. Non una semplice tematizzazione, ma un'esperienza sensoriale da vivere direttamente senza "occhiali speciali". Nel padiglione tematizzato del moderno hotel a 4 stelle con 233 camere, l'avventura inizia ancora prima di entrare nelle stanze a tema (camera "Avventura safari" del Parco Natura Viva, camera Aki, camera Sigurtà del Giardino Sigurtà, camera del Galeone) che traggono ispirazione dai parchi tematici protagonisti del "Network Parchi del Garda experience", nato per promuovere una comune politica di commercializzazione turistica.

Per accedere alla camera si passa tra arbusti e fronde d'acacia, si giunge all'ingresso di un parco naturale. Il letto, realizzato sul tronco di un albero, è una torre di avvistamento.

L'hotel è capofila di un network che coinvolge tutti i parchi della zona. Si va dal Movieland Park al Parco Natura Viva, dal Parco Giardino Sigurtà al Museo Nicolis, dal Jungle Park Adventure alla Navigarda. *cod 14766*

Il Rigoletto di Reggiolo apre ai baby gourmet

Il 30 maggio prossimo, in occasione di Cantine aperte, Il Rigoletto di Reggiolo (Re) apre le porte ai più piccoli, con un evento tutto dedicato a loro. "Ristorante aperto", questo è il nome dell'iniziativa, è una giornata interamente riservata ai bambini, che grazie al gioco potranno scoprire i segreti di un grande ristorante.

I piccoli incontreranno nel parco lo chef Gianni D'Amato, che consegnerà loro un cestino da pic nic con alcuni prodotti tipici del territorio. Lo chef dialogherà e giocherà con i piccoli ospiti presentando loro i diversi alimenti. Al termine dell'incontro l'appuntamento sarà al ristorante con un menu speciale dedicato a loro. Altra iniziativa è "Giococucina": lo chef trasforma la pasta fresca in un gioco e presenta un corso di cucina per bambini, che insegna a creare con le proprie mani alcuni dei sapori dell'Emilia Romagna. *cod 15079*



Gli Scacchi Cucina tipica in centro a Caserta

Duole dirlo, ma va detto. Un borgo come quello medioevale di Caserta vecchia, fosse in Toscana, manterrebbe intatto il suo fascino e diverrebbe meta di selezionati flussi di turismo cosmopolita. Ma qui c'è desolazione. Eccezione coraggiosa e commovente è il ristorante Gli Scacchi, proprio all'ingresso del borgo, dove Gino Della Valle e la moglie Marilena ai fornelli propongono una cucina accurata, vicina alla tradizione del territorio campano. **(V.D.A.)** *cod 15050*

A Firenze riapre lo storico hotel Porta Rossa

Considerata una delle più pregevoli e interessanti strutture storiche di Firenze torna all'antico splendore, dopo un accurato restauro, l'hotel Porta Rossa situato a pochi passi da Piazza della Signoria, dagli Uffizi e dallo storico Ponte Vecchio. Riapre sotto il nuovo nome di NH Porta Rossa a marchio NH Hoteles.

La struttura conta 72 camere, 3 suites, 15 junior suites nelle quali si possono ritrovare affreschi sapientemente restaurati (databili alla metà dell'Ottocento), stencil floreali, medaglioni con raffigurati personaggi della storia fiorentina e alcune raffigurazioni sacre non riconducibili a uno specifico artista. Presenti anche due sale meeting capaci di ospitare una trentina di persone. Accogliente e luminosa la sala per la ristorazione. **(R.O.)** *cod 14966*

Milano eat and drink di Cristina Viggè

Fra orto e aia con un nuovo chef al Porca Vacca



Ci sono le carni e le verdure. Le chicche norcine e quelle latticine. E c'è pure un nuovo chef al **Porca Vacca** (piazzale Lavater 2, tel 02 20520503): Alessandro Chiesa, un passato ai fornelli di Savini e Giannino e un presente in questa osteria dall'ambiente avvolgente. Un luogo rassicurante, dove cuoco Ale propone ricette tenere, preziose di creme di legumi, emulsioni, riduzioni e salse vegetali. E dove non dimentica piatti preparati con ortaggi e formaggi. Da non perdere? La tartare di filetto piccante; le animelle di vitello con crema di ciceri e insalatina di puntarelle; lo strudel di verdure con coulis di pomodoro fresco e basilico; il maialino (*nella foto di Matteo Barro*). Infine, caffè *à la carte*, per neri sorsi aromatizzati o monorigine. *cod 14959*



Cristina Viggè
Cronista del gusto, indaga sui nuovi trend dei locali a Milano e provincia

Maki in salotto nello scenografico Spazio Sushi

Niente toni zen. Qui siamo in salotto. Un ambiente raffinato quello di **Spazio Sushi** (via Anfiteatro 9, tel 02 36587566), dove lo charme occidentale (grazie alla gestione italiana) sposa pietanze nipponiche. Servite nel piatto, nella ciotola o in uno speciale plateau: lo SpazioSushi Royale, scenografica "Z" in plexiglas trasparente sulla quale sfilano bocconi d'élite. Sopra: SpazioSushi (cromatici nigiri fiammeggiati in superficie), dragon roll (con gamberi, granchio e avocado), tiger roll (a base di gamberi, granchio, salmone e uova di pesce volante) e saudade (sottile strato di ittica tartare su letto di riso). Sotto: sashimi, temaki, giò (prelibati e sferici gunkan) e hosomaki. Cos'altro provare? Lo SpazioSushi roll, serie di maki dal morbido cuore di tartare, cornice di pesce scottato e suggello di riccioli di patate. *cod 14858*



Piatti caserecci di stagione al Ristorante da Pier

di Bruno Federico

Serafina Buizza, cuoca di lungo corso sempre giovane ed entusiasta, è ai fornelli del Ristorante da Pier, situato in un antico e suggestivo convento sconsacrato nella bassa Bresciana, in quel di Comezzano Cizzago. Serafina è profeta della cucina classica bresciana, caratterizzata dai sapori tipici, senza eccessi, ma ben netti e coerenti. Piatti che esprimono la cultura e le evidenze di un territorio vocato all'agricoltura e all'allevamento. L'esperienza di Serafina ci mette a disposizione materie prime di grande qualità e sempre di stagione.



Bruno Federico
Chef e sommelier de La Caprese di Mozzo (Bg), ci presenta i suoi colleghi

Nei primi piatti troviamo tutta la sua arte, che ci regala una serie di piacevoli risotti, tra cui un delicato e profumato risotto bianco con speck di Sauris e formaggio di Moena, un risotto bresciano con cipollotto e salsicce ricco di sapori, e risotti alle verdure. Poi ci delizia con delle orecchiette fatte in casa con broccoli e bagoss e naturalmente non potevano mancare i casoncelli fatti in casa, belli pieni di sapore, conditi con un particolare burro della zona fatto a mano, e Grana Padano.

Nei secondi il classico manzo all'olio insaporito e il delicato capretto alla bresciana con polenta e funghi e la battuta di fassona. Tra i dessert, fatti in casa, un ottimo tiramisù, di pari passo un semifreddo alle nocciole. Il patron Pieremilio Zanetti ci illustra una ricca cantina di ottime etichette di vini e distillati. *cod 15208*

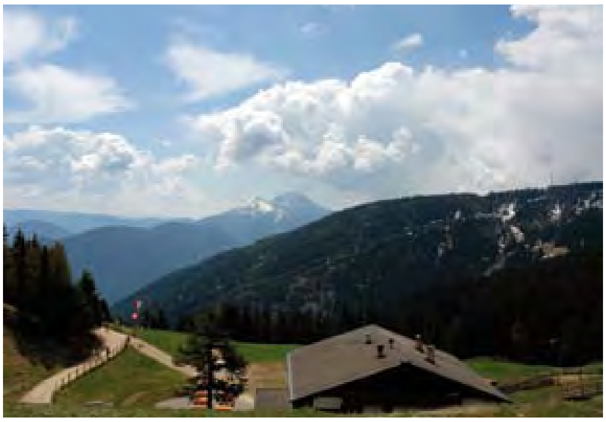


Ristorante da Pier
via Restelli 22, 25030 Comezzano Cizzago (Bs) - Tel 030 9701770 - Fax 030 9701197
info@ristorantedapier.it

Agrigusta di Alessandro Maurilli

Kammerhof è maso e agrizoo

Lana (Bz) - Alle porte di Merano, nell'altro Trentino, nel cuore del Sudtirolo, con la primavera arriva anche la voglia di godersi l'altra faccia della Montagna. Ecco allora che andar per masi torna ad essere una delle attività più care agli appassionati di trekking, ma al contempo anche a chi ama la natura e naturalmente i buoni prodotti. Tra un maso e un altro si trova in queste montagne meravigliose, a pochi passi da Lana, incantevole paesello d'altura, il Maso Kammerhof. Una struttura tipica di quelle zone dove la famiglia Hillebrand ha pensato di costruire un vero e proprio agrizoo pensato per i più piccoli, ma perché no anche per i più grandi. Per sostare in questa struttura si potrà scegliere la formula dell'appartamento, ma anche della casa vacanze vivendo a contatto con i proprietari che non mancheranno di indirizzare gli ospiti alla vita di campagna, pardonnez, di montagna. Si coltiva la frutta, a partire dalle mele, ma anche la frutta più piccola dalla quale derivano delle composte e delle marmellate che rimarranno impresse così come i paesaggi che circondano la struttura. Non è un caso che gli appartamenti prendano il nome di frutta: pera, uva, mela e via dicendo. Una sosta in un maso non può trascurare i buoni sapori della montagna. Così ecco che la famiglia Hillebrand non dimenticherà di ospitare, solo su prenotazione, nelle cene o durante i pranzi. Tutto, come detto, a base di prodotti in parte realizzati in azienda, in parte provenienti da Lana e dintorni. Dai formaggi d'alpeggio, passando per le erbe che offrono questi luoghi incantati. Materia prima che si ritroverà nel piatto. Per chi invece vorrà tentare di cimentarsi in ricette sudtirolesi le attrezzature di cui è dotata la struttura permetteranno un divertimento assicurato in cucina, senza dimenticare di passare per la caratteristica cantina del maso detta "di campagna". *cod 14960*





Alessandro Maurilli
Giornalista esperto di enogastronomia ci guida tra gli agriturismi di qualità

Maso Kammerhof
via Feldgatter 19, 39011 Lana (Bz)
Tel 0473 564551 - **www.kammerhof.it**



Brezza di mare
Relax e inaspettati marinati di pesce

di Claudio Riolo

Un piccolo angolo di paradiso che sarebbe piaciuto anche a Dante Alighieri, qui ricordato con colta venerazione. Una fettina d'Italia gustosa e ospitale, nella tradizione di questa terra compresa tra le dolcezze dell'Appennino e i venti dell'Adriatico, al confine tra Romagna e Marche tanto che gli abitanti si definiscono marchignoli. Sui monti alla sera si scorgono le luci di Borgo Montefabbri che oltre a essere il più bello dei borghi d'Italia, fa parte di Colbordolo, patria di Giovanni Santi, padre di Raffaello.

Il buon gusto è assicurato nel delizioso e raccolto ristorante, pochi tavoli, atmosfera rassicurante, cucina sognante proposta da due esperte cuoche. Più ruspante, non meno saporita, l'ampia sala rustica per chi viene in compagnia. In primis gli insaccati di pesce fresco, soprattutto dell'Adriatico, preparati da Eliana. Giuseppe ha passato un anno a Bergen in Finlandia per apprendere i segreti delle preparazioni senza cottura. Triglie, sgombri, muggine, baccalà, salmone sono aromatizzati e conservati, rispettivamente con arancia, bacche di ginepro, rucola, aceto di vino bianco, salgemma. Queste "ebrezze" di mare sono servite in carpaccio, in alternativa al consueto antipasto di pesce. Seguono i piatti di tradizione con pasta, gustose ricette di carne, pesce e verdure; ottimi vini marchigiani.

In più i due giovani figli, Sara e Mattia, hanno pensato di rendere omaggio al duca d'Urbino Federico di Montefeltro preparando, come si faceva allora, carni lavorate con salgemma, probabilmente dalle miniere di queste colline. Vitello, cavallo, maiale, agnello diventano un quadrifoglio di vivi sentori che ricordano praterie e foreste. Fatevi raccontare come nel '400, alternando neviera a saliera, si riuscissero a mangiare a Pasqua carni cacciate e macellate a novembre.

Chi desidera trascorrere qualche giorno in serenità, può soggiornare in una delle dieci camere affacciate alla collina. Calorosa accoglienza dai proprietari Fabiola e Giuseppe Pierleoni. *cod 14828*

La Perla delle perle

Relax nel cuore della "città delle rose" slovena dove primeggia la spa del Casino & Hotel Perla



Lucia Siliprandi
Ci guida nel mondo dell'ospitalità all'insegna del benessere



di Lucia Siliprandi

Nel centro di Nova Gorica, la "città delle rose", attorniato dal paesaggio del Collio sloveno sorge il Casino & Hotel Perla del gruppo Hit, il più grande centro europeo di gioco e d'intrattenimento in puro stile Las Vegas. L'edificio, costruito in vetro e acciaio, cattura lo sguardo del passante e ricorda nella forma e nel design degli interni il modello di una nave transoceanica che trasporta l'ospite in una lussuosa avventura piena di divertimento.

E, perla delle perle, la spa che ha appena compiuto un anno di vita. Uno spazio di mille mq arredato con materiali naturali che offre saune, bagno turco, piscina e fitness. Approccio olistico per i trattamenti viso e corpo, i programmi mirati anti-age, i rituali per dimenticare lo stress, gli impacchi per sciogliere la cellulite, e un angolo beauty per le cure estetiche. E ancora la suite Perla Prestige dedicata alla coppia con bagno turco, idromassaggio con aroma e cromoterapia, doccia, letto ad acqua per il relax, e un massaggio a scelta per due persone.

Stupefacente l'impacco corpo alle rose per curare e nutrire la pelle sensibile e per ritardare l'invecchiamento. Efficaci i massaggi pre e after gaming che aiutano a scaricare la tensione accumulata prima e dopo il gioco.

Un'altra delizia? Il Ristorante Calypso, aperto anche alla clientela esterna, che propone piatti al sapore di rose. Come il medaglione fritto di ricciola con la crema di mozzarella di bufala alle rose, il filetto di baccalà avvolto in petali di rose tritati, cocktail di fragole e mousse di cioccolata bianca con le rose. *cod 14958*

Perla, Casino & Hotel - Spa Perla
Kidrîeva 7, 5000 Nova Gorica (Slovenia)
Tel +386 5 3363333 - Fax +386 5 3028885
www.hit.si



Locanda Margon
Riapre a Trento con due proposte

Un ristorante, una cucina, due proposte. Sempre nel segno dell'eccellenza e delle bollicine. Si presenta così la Locanda Margon a Trento, il ristorante della famiglia Lunelli che ha riaperto i battenti sotto la guida di un nuovo chef, **Alfio Ghezzi** (*nella foto, a sinistra*), considerato tra gli astri nascenti della cucina italiana. Diversamente dal passato riserverà agli ospiti una doppia offerta, in due spazi ben distinti: il Salotto gourmet e la Veranda. *cod 15124*

Il mood a tavola

Light & design restaurant è a Milano

La Fiera di Milano-Rho insieme ad Autogrill hanno aperto il Light & design restaurant, un locale dal mood moderno con raffinati tocchi di design e una cucina internazionale. Il secondo importante intervento nella ristorazione di Fiera Milano che aveva aperto in febbraio il Bistrot Milano. Progettato dallo studio di architetti Cerri & associati di Milano, trae spunto dalla conformazione stretta e allungata del locale per evocare l'ambiente di un vagone ristorante.

«Negli ultimi tre anni - ha commentato il presidente di Fiera Milano Food System **Giulio Gallera** (*nella foto, a sinistra; a destra l'ad* ***Corrado Schwartz***) - abbiamo molto lavorato per migliorare la ristorazione sia dal punto di vista della qualità che dell'originalità dell'offerta prodotto-servizio. Il tutto con l'obiettivo di offrire al cliente qualcosa da ricordare. «Con questo locale - ha commentato **Aldo Papa** (*nella foto, al centro*), direttore generale di Autogrill Italia - la nostra ricerca di qualità è a 350°, dagli ambienti agli arredi, all'offerta di menu». **(M.F.)** *cod 15068*



In cucina e in sala con Siggi Trendy

Si gioca sull'eleganza dei capi più tradizionali e sulla varietà delle parannanze e delle casacche la nuova stagione dei prodotti Siggi Trendy per la ristorazione. Nel restyling del suo marchio più giovane e informale, l'azienda di abbigliamento professionale Siggi Group Spa dà largo spazio alle novità dedicate ai professionisti del servizio ai tavoli o al banco e della cucina. La linea per maître e camerieri propone giacche, camicie, gilet, gonne, pantaloni e casacche, oltre alle parannanze lunghe o corte, con o senza pettorina, per l'uomo e per la donna che vogliono vestire con personalità e fascino durante il lavoro, senza rinunciare alla funzionalità e indossando capi anche realizzati con speciali tessuti antimacchia.

Sono destinati ai lavoratori dei ristoranti più eleganti le camicie di pregiata fattura a mezza manica con risvolto per la donna e le giacche con revers arrotondati per l'uomo. La vasta gamma di parannanze è indicata sia per chi ha un look raffinato sia per chi ha l'esigenza di vestire più informale. A rendere più elegante la *mise* dei professionisti della ristorazione c'è ad esempio il finto gilet con quattro bottoni da decorazione sulla pettorina, che è l'elemento distintivo della parannanza unisex "Bologna". A rendere unica la parannanza donna "Michela" invece sono i motivi pieghettati sulla pettorina e sulla tasca anteriore.

Particolare è la giacca cuoco "Lucio", proposta oltre che nel classico colore bianco, anche in nero. La giacca a doppio petto è impreziosita da profili nero/argento e da un ricamo "Chef" in filo metallico argentato. Abbinabile alla parannanza uomo "Paolo" con baschina in vita.

Gioca, invece, sul colore bordeaux e sull'innovazione dei materiali la giacca da cuoco "Alessandro" abbinabile ai pantaloni "Franco", con passanti ed elastico in vita. La giacca è in tessuto a struttura nanometrica a totale protezione anti macchia, che permette di far scivolare via acqua e olio. Oltre alle sue proprietà di idrorepellenza, è anche traspirante e dermatologicamente testato e quindi capace di garantire un comfort totale. Il trattamento "Indantrene", inoltre, garantisce la assoluta permanenza dei colori.

cod 14845

Siggi Group Spa
via Vicenza 23, S. Vito di Leguzzano (Vi)
Tel 0445 695500 - Fax 0445 519123
www.siggigroup.it



Parannanza "Michela"
Parannanza donna in tessuto ingualcibile con pettorina e tasca sul davanti a motivi pieghettati e bretelle girocollo fermate da bottoni. Lacci su vita dietro. Taglia Unica.
Tessuto: 100% poliestere antimacchia
Colori: bianco, nero, turchese, giallo, arancione, fucsia, verde



Parannanza con pettorina unisex "Bologna"
Parannanza unisex proposta in taglia unica con pettorina a finto gilet e bretelle girocollo regolabili con velcro. Lacci su vita dietro. Due tasche sagomate sul davanti. Quattro bottoni.
Tessuto: 100% poliestere antimacchia
Colori: nero-grigio, nero-bordeaux, nero-bluette



Giacca cuoco "Lucio"
Collo alla coreana. Apertura davanti a doppio petto, maniche lunghe a giro finite sul fondo con risvolto. Il capo presenta profili nero e argento e ricamo "Chef" in filo metallico color argento.
Tessuto: 100% cotone drill sanfor
Colori: bianco, nero
Taglie: S-XXXL



Pantalone cuoco "Franco"
Pantalone con apertura davanti chiusa da cerniera. Tasche interne davanti e applicate sul dietro. Presenta passanti ed elastico vita dietro.
Tessuto: 65% poliestere, 35% cotone trattamento indantrene
Colori: bordeaux, nero
Taglie: 42-64







Alla Longino si parla siciliano Sultano presenta Pianogrillo

Un grande prodotto siciliano presentato, nel piatto, da uno chef d'eccezione: **Ciccio Sultano** (*a destra nella foto*). La dimostrazione è andata in scena nelle cucine della Longino & Cardenal, azienda milanese specializzata nell'importazione e nella commercializzazione di cibi rari e preziosi. In occasione della serie di appuntamenti denominati "ChefFusion2010" la Longino & Cardenal ha presentato agli operatori del settore l'olio extravergine d'oliva dell'azienda Pianogrillo.



Una presentazione che ha visto la partecipazione di Lorenzo Piccione, titolare dell'azienda ragusana, affiancato, ai fornelli, da Ciccio Sultano, chef del ristorante bistellato Duomo di Ragusa Ibla. A fare gli onori di casa Riccardo Uleri, titolare della Longino & Cardenal, che ha sottolineato l'importanza di distribuire prodotti d'alto livello come quelli di Pianogrillo e dell'averne allargato, dopo sette anni di collaborazione, la gamma.

Tra questi: salsa di pomodoro di cultivar ciliegino, pomodoro secco sott'olio, pomodoro ciliegino secco sott'olio, olive verdi schiacchiate, olive verdi farcite ai peperoni, olive dolci in salamoia, estratto di pomodoro, caponata di olive verdi e gli oli extravergine blend 100% italiano ed extravergine particella 34 cru. In abbinamento la Sarzi Amadè, distributore di vini francesi, ha proposto un Riesling Gueberschwihr 2008 e un Gewurztraminer Herrenweg de Turckheim 2004 entrambi della cantina Domaine Zind Humbrecht.

Ciccio Sultano ha così cucinato e servito il primo "La norma del sultano" seguito dagli spaghetti impastati con il succo di carota in salsa "moresca taratatatà" ai profumi di piante limoncine per poi conclude con il cannolo "ntè manu".Longino & Cardenal seleziona in tutto il mondo qualsiasi specialità alimentare, carne, pesce, frutta e verdura, formaggi, salumi, conserve e dolci e li trasporta nei propri magazzini attraverso una rete logistica organizzata che consente ai prodotti freschi di arrivare a destinazione nel minor tempo possibile.

Qualche notizia in più su Pianogrillo, antico feudo dei baroni trasformato oggi in moderna azienda agricola. Cinquanta ettari di terra in corpo unico sulle pendici dell'altopiano Ibleo, 9mila piante d'olivo immerse nel silenzioso scorrere dei venti che scendono verso l'azzurro mare africano della città greca di Kamarina. Grande protagonista della cucina di Ciccio Sultano del ristorante Duomo di Ragusa Ibla, è l'ingrediente genuino e naturale, è la cura che mette nella selezione delle materie prime l'esaltazione della loro essenza.

L'azienda di distribuzione Sarzi Amafè nasce nel 1966 mossa dalla passione per i grandi vini e distillati di Nicola Sarzi Amadè, coadiuvato sin dai primi anni dalla moglie Gabriella. L'attività è ora gestita dall'intera famiglia. **(E.Z.)** *cod 15159*



Forni a microonde intelligenti, novità in casa Sharp

di Sergio Pezzotta

I forni a microonde professionali Sharp garantiscono elevate prestazioni e praticità d'uso frutto della lunga esperienza nel settore. La robustezza e la potenza li rendono insostituibili nella moderna ristorazione veloce. Progettati per l'uso costante e intensivo, sono ideali per tutte le applicazioni, dai ristoranti alle mense, hotel, bar e catene di fast food.

I modelli R-1500At e R-2100AT hanno una capacità del vano cottura di 21 litri, una potenza delle microonde rispettivamente di 1500W e 2100W. Sono dotati del pannello di controllo TwinTouch, contengono 1 vaschetta gastronorm da 1/2 o 2 contenitori da 1/3, dispongono di 100 programmi memorizzabili, 10 programmi pre-impostati, un tasto quantità doppia e tripla, un solido meccanismo di apertura. In più sono sovrapponibili e sono realizzati completamente in acciaio inox. Il pratico pannello di controllo TwinTouch è una novità assoluta per le cucine professionali: che il forno sia posizionato in alto su una mensola o sotto la superficie di lavoro, il doppio pannello di controllo consente allo staff della cucina di accedervi facilmente. Inoltre è molto semplice da usare grazie alle icone presenti sul touch pad e al display Lcd retroilluminato.



Sergio Pezzotta
AD Ros Spa, presenta le novità di prodotti e attrezzature per la ristorazione

Nonostante le dimensioni esterne compatte, accolgono vari contenitori gastronorm professionali garantendo fino a 100 piatti.

cod 14965



Caldo e freddo

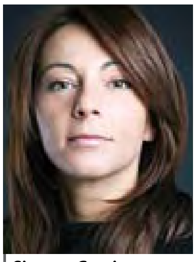
Nuovi carrelli di mantenimento ideali per il servizio "in movimento"

di Simona Caccia

Per coloro che desiderano mantenere al caldo le teglie appena uscite dal forno e al freddo quelle appena tolte dal frigorifero esistono svariati modelli di carrelli di mantenimento che permettono a qualsiasi operatore di spostarsi con la massima libertà quando e dove serve.



Contraddistinti dalla presenza i maniglie ergonomiche, paracolpi laterali e ruote importanti, questi carrelli sono dotati per la versione calda di un sistema di riscaldamento sia statico che ventilato in grado di garantire uniformità di temperatura concentrata all'interno, e per coloro che lo desiderano c'è l'opportunità di usufruire di un sistema di umidificazione garantito da una riserva d'acqua canalizzata in una bacinella posta nella parte inferiore dell'apparecchio.



Simona Caccia
Ufficio pubbliche relazioni di Fratelli Caccia srl
www.fratellicaccia.it

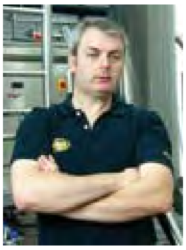
Per la versione fredda invece i carrelli godono di un'ottima coibentazione, silenziosità di funzionamento, igiene assoluta e con l'utilizzo delle piastre eutettiche durante il trasporto aumentano considerevolmente le prestazioni dell'apparecchio.

Questi carrelli caldi e freddi si distinguono per la vasta gamma proposta in commercio, dai più piccoli e meno ingombranti adatti a contenere 5-6 teglie gastronorm 1/1, fino ad arrivare addirittura a 70-80 teglie, inoltre si fanno notare in cucina per l'eccellente capacità di muoversi liberamente e velocemente in qualsiasi spazio.

Immancabili per gli specialisti del banqueting, ma anche per ospedali, case di riposo, addirittura per i ristoranti e agriturismi, questi carrelli offrono un'eccellente alternativa per mantenere sempre calde o freddo le teglie "in movimento". *cod 14964*

Nicola Perra è il miglior birraio 2009

In una sfida all'ultimo voto è stato **Nicola Perra** (*nella foto*) del birrificio sardo Barley di Maracalagonis (Ca) ad aggiudicarsi il titolo di miglior birraio italiano del 2009. Secondi *ex aequo*: Riccardo Franzosi del Birrificio Montegioco di Montegioco (Al) e Fabio Brocca e Stefano di Stefano del Birrificio Lambrate di Milano. Al terzo posto Giovanni Campari del Birrificio del Ducato di Roncole Verdi di Busseto (Pr).



Questo l'esito del concorso bandito dal web magazine *Fermento Birra* (**www.fermentobirra.com**). Un premio senza dubbio originale nel panorama della birra che crede nell'esistenza di un legame intimo tra il birraio e le sue "creature". *cod 15253*

CIR FOOD ESPORTA IN VIETNAM LA CULTURA DELLA RISTORAZIONE

Grazie a una joint venture con un partner locale, la società di catering vietnamita Ent Trading&service, Cir Food ha inaugurato un centro che produrrà 8.500 pasti al giorno per i lavoratori della zona industriale nell'area industriale della città di Ho Chi Minh, la più grande città del Vietnam. *cod 14954*

CAMBIO DI GESTIONE AL PASTIFICIO NARDI - Nel 2010 è entrata in operatività la nuova gestione, che ha ristrutturato l'azienda bresciana con un organico giovane e investendo in innovazione. I cambiamenti per il posizionamento del prodotto finito: pasta fresca e gnocchi di alta gamma dal prezzo competitivo per un target finale diversificato. *cod 14998*

PASTIFICIO RUMMO, LA PASTA PERFETTA DAL 1846I - Fiore all'occhiello dell'industria campana e simbolo della qualità "made in Italy", l'azienda di Ponte Valentino, nei dintorni di Benevento, vanta ben sette certificazioni internazionali, 140 dipendenti diretti e un milione di quintali di pasta prodotti all'anno e venduti in Italia e all'estero. **(M.F.)** *cod 15130*

KENWOOD ALLA PRIMA EDIZIONE DI "PASTA TREND" - Lo scorso aprile Bologna ha ospitato Pasta Trend, Salone internazionale dedicato al mondo della pasta. Kenwood, brand leader nel settore degli elettrodomestici per la preparazione dei cibi, parteciperà per svelare agli amanti della cucina fatta in casa i segreti della pasta a regola d'arte. **(R.O.)** *cod 15144*

CRESCE FERRARELLE, AL VIA "ECCELLENZA ACCESSIBILE"
Ferrarelle ha chiuso l'anno fiscale 2009 in crescita rispetto al precedente, con un risultato operativo di 5 milioni di euro e un fatturato per i marchi Ferrarelle, Vitasnella, Boario, Santagata e Natia di 137,4 milioni di euro. Con questo spirito l'azienda ha lanciato il progetto "Ferrarelle eccellenza accessibile" e tra le aree di estensione del business: il "Bar Ferrarelle", la linea di abbigliamento e accessori "1893", i prodotti biologici della "Masseria delle sorgenti". **(M.F.)** *cod 14595*

Esposizione permanente Forni Ceky resta a Verona



In concomitanza con Vinitaly 2010, uno degli eventi di maggior importanza per il settore vinicolo a livello mondiale, l'ente fiere di Verona ha deciso di proporre agli ospiti internazionali l'assaggio di un altro prodotto tipicamente italiano: la vera pizza napoletana.

Per cuocere l'originale pizza Stg (Specialità tradizionale garantita) il ministro uscente delle Politiche agricole Luca Zaia ha scelto un forno Ceky, prodotto artigianale che rispetta tutti i parametri previsti da Bruxelles per la realizzazione del piatto tipico.

Per l'intera durata della manifestazione sono state servite pizze che rispettano tutti i canoni previsti dalla Comunità europea, dando modo ai numerosissimi ospiti internazionali di assaggiare la famosa specialità italiana.

L'alta qualità dei materiali e la realizzazione completamente artigianale inseriscono a pieno titolo i prodotti della Forni Ceky, da sempre leader nel settore dell'attrezzatura per ristorazione professionale, nella lista dei fornitori più qualificati per il mondo della pizza. Terminata la manifestazione, il forno sarà mantenuto all'interno della struttura per permetterne un continuo utilizzo nell'ambito dei diversi eventi organizzati a Verona. *cod 15054*



Forni Ceky
via Industriale 21/23, 25030 Lograto (Bs)
Tel 030 9972249 - Fax 030 9972818
www.ceky.it

Tovagliati antifatica

80% di costi in meno con Arkansiel



Arkansiel opera da diversi anni nella realizzazione di prodotti tessili per il settore Horeca: oltre alla produzione di tessuti tradizionali, si è specializzata nella produzione di tovagliati in microfibra lava e indossa, antimacchia e antistiro, che oggi permettono un abbattimento dell'80% circa dei costi di lavanderia industriale e del 40% circa dei tempi e dei costi di lavaggio autonomo.

Tovagliati, coprisedia antimacchia e antistiro: ecco le varie tipologie di tovagliato "antifatica" proposte dall'azienda.

- **Antigoccia**: rivolto a chi vuole avere una tovaglia sempre pulita, però con lavaggi molto limitati.
- **Antimacchia**: per chi lava giornalmente affidandosi alla lavanderia industriale, ma vuole un pulito senza macchie.
- **Antistiro**: per chi lava autonomamente, ma vuole evitare la fatica della stiratura.
- **Assorbimacchia**: prevede un trattamento speciale che fa sparire le grande macchie alla vista.

L'azienda è presente in tutto il territorio nazionale con una rete vendita e due sedi a Genazzano (Rm) e a Palermo. *cod 14961*

Arkansiel
Sedi: piazza San Paolo 2, Genazzano (Rm)
via Palmerino 69, Palermo
www.arkansiel.com



Valdo N'Ice, fresca novità per l'estate Gelato al Prosecco

Novità assoluta per un'estate "very N'Ice" è il nuovo gelato e sorbetto al Prosecco Valdo N'Ice, firmato Valdo Spumanti e PreGel, due aziende simbolo dell'alta qualità italiana, che in occasione di Vinitaly hanno brindato con un Prosecco tutto da... mangiare.

Una novità assoluta che segna l'ingresso del Prosecco nell'area del food, proponendo un nuovo modo di gustare un prodotto ampiamente apprezzato e "trasversale". *cod 15141*



Quando il forno fa la differenza

I forni professionali per la ristorazione hanno raggiunto livelli tecnologici e tecnici molto alti, particolarmente orientati al rispetto dell'ambiente e al risparmio energetico. Molti sono i tipi di cottura disponibili, dalla convezione tradizionale alla cottura a vapore atmosferico, dalla cottura a ciclo misto alla cottura con Delta T.

È anche possibile ricorrere all'utilizzo della "sonda al cuore", un dispositivo in grado di controllare la temperatura all'interno dei cibi durante la cottura, fermando automaticamente il funzionamento del forno nel momento in cui è stato raggiunto il grado di cottura scelto. Analizziamo questo universo attraverso gli occhi di alcuni dei più noti nomi del settore: forni misti, trivalenti, polivalenti, tradizionali ed elettrici.

Elettrici, top in panificazione

Per il settore di pasticceria e panificazione sono ideali. Ad esempio, i **Forni David**, progettati per l'arte bianca, sono frutto di progettazione e tecnica di costruzione che sfruttano al meglio la tecnologia combinandola con gli spazi. Le caratteristiche di Progress si riassumono in: precisione delle temperature controllate elettronicamente, economia di consumo grazie all' isolamento e alla distribuzione del calore e al compensatore di bocca (1 kW/ora per teglia 60x40), risparmio energetico, robustezza e durata. Tutti i 12 modelli della gamma puntano a garantire un prodotto con uniformità ai costi di esercizio simili a quelli dei forni a gas. Anche il forno elettrico Modular di **Tagliavini** è nato per la pasticceria, ma può essere impiegato in tutte le specialità per le sue doti di cottura. Vantaggi operativi e risparmio energetico sono garantiti dalla gestione elettronica (il consumo energetico è sensibilmente inferiore a quello di un forno a gas di pari metratura), che si sommano a flessibilità (ogni camera è indipendente), facilità di installazione (a moduli), affidabilità, eco sostenibilità (funziona solo con energia elettrica, non inquinante) e sicurezza.

Alleati *eco friendly*

Il termoventilato, il più tradizionale alleato in una cucina professionale. Il marchio **Smeg** con il modello ALFA341VE permette di memorizzare 40 diversi programmi di cottura, fra cui

segue a pagina 78



David Progress
Forno elettrico
Dimensioni: **1.720 x 1.000 x 1895 mm**
Consumo medio orario: **3 kW/h (per modulo)**
Potenza impiegata: **4,5 kW per modulo**
Capacità di carico: **3 teglie 60x40 per modulo, 21 teglie contenute nella cella di lievitazione**

Modular EMT 4/6040
di Tagliavini
Forno elettrico
Dimensioni: **1.700x1.270x2050 mm**
Potenza assorbita: **20,89 kW**
Capacità di carico: **12 teglie da 40x60**
Tipo di cottura: **a suolo con pavimenti in cemento**





T-immagine.com

FORNO ELETTRICO MODULARE

DAVID PROGRESS

UN DAVID È PER SEMPRE

Progress è l'unico forno componibile, che con **50 cent** vi darà ben **60 teglie** di pizza.

Se pensi che il forno sia un investimento in **qualità** e quantità, comodità d'uso ed economia di esercizio Progress è la soluzione ideale.

Montato su ruote, componibile fino a **5 camere**, garantisce una uniformità di cottura e una eccezionale **tenuta di calore** grazie alla sua notevole massa refrattaria.

Difficile immaginare di più.



Finanziamento:
legge regionale per alta tecnologia

Cappa non indispensabile
grazie allo speciale condensatore

DAVID®

info@fornidavid.it

www.fornidavid.it

Via G. Rossini, 26 - 37060 Castel D'Azzano (Verona) - Tel: +39 045 518715 - Fax: +39 045 8545696



ALFA341VE
di Smeg

Forno termoventilato inox umidificato
Dimensioni: **872x1.064x280 mm (450 mm con scatola camino)**
Potenza assorbita: **16 kW**
Tensione di alimentazione: **400V 3N - 50 hz**
Capacità di carico: **10 teglie 60x40 o GN 1/1**

Combi LW 10GN 1/1 Gas
di Electrolux

Forno Combi Air-o-steam Touchline
Dimensioni: **898x915x 1.058 mm**
Potenza gas: **35 kW**
Voltaggio: **230V 1N~50/60 Hz**
Capacità di carico: **10 teglie**
Distanza tra teglie: **65 mm**



continua da pagina 76

partenza differita e programmazione manuale. Il forno è dotato di una porta a triplo vetro, che riduce i consumi di energia del 10% rispetto ai tradizionali a doppio vetro. In acciaio inox, è di dimensioni contenute e al suo interno tre ventole ruotano in senso alternato per garantire una ventilazione uniforme e una distribuzione del calore.

Particolare attenzione all'aspetto ecologico è assicurato dall'Air-o-steam Touchline di **Electrolux**, una sintesi di affidabilità e sostenibilità. Il suo schermo touch è perfetto per cucine ad alta produttività, fino alle catene di ristorazione veloce. Tre le modalità di cottura: automatica (8 famiglie di cottura basate su diverse tipologie di alimento), programmata (si possono salvare fino a 1.000 ricette), manuale. È uno dei forni più "verdi" : i bruciatori gas garantiscono emissioni di CO (monossido di carbonio) 10 volte inferiori rispetto al limite imposto da Gastec e 100 volte inferiori rispetto al limite gas previsto dallo Standard europeo; bruciatori gas e scambiatore di calore assicurano fino al 20% di risparmio sui consumi di gas rispetto ai tradizionali; la cottura a bassa temperatura controllata dalla sonda Lambda brevettata riduce il calo peso dei cibi fino al 50%, garantendo anche minori scarti; le funzioni sostenibili di pulizia consentono di ottimizzare i consumi di brillantante, elettricità e acqua (fino al 25%), riducendo i costi operativi (fino al 50%).

Il quadro si chiude con una macchina singolare, ideale per take away, catene di ristorazione, centri di cottura pasti, catering e ristoranti: si tratta del primo "ecocombi personalizzabile" firmato **Angelo Po**. Il Combistar FX è un computer ai fornelli, riunisce precisione, duttilità, facilità di utilizzo e affidabilità. La funzione C3, "Combistar Clever Cooking" per processi di cottura automatici: basta scegliere il livello di cottura desiderato e arrosti, pesce, verdure, pasta, pane, dolci, così come i processi di rigenerazione, affumicatura, pastorizzazione in barattolo, cotture Delta T, sono portati a termine. Ma il forno è anche risparmio: le perdite di peso in cottura diminuiscono di oltre il 20%, il tempo speso dal personale cala di oltre il 10% e con la funzione Eco i consumi energetici sono abbattuti del 60% e più.

Misti, un mix di tecnologia

I forni misti della linea Convomix di **Giga Grandi Cucine** presentano il sistema integrato di cottura: convezione + vapore a iniezione diretta, che grazie all'efficienza termica di un ambiente con vapore umido garantiscono una qualità gastronomica di alto livello. In particolare l'azienda ha messo a punto un sistema che crea vapore senza l'impiego

segue a pagina 80



Combistar FX61G3
di Angelo Po

Forno combi compatto
Dimensioni: **920 x 874 x 730 mm**
Potenza gas: **14 kW**
Potenza elettrica: **0,8 kW**
Voltaggio: **230V 1N~/ 50 Hz**
Capacità di carico: **6 teglie x 1/1 GN**



Erremix EMB.G101 DA
di Erre2

Forno misto a gas
Dimensioni: **1.010,7x930,8x1.090,5 mm**
Potenza assorbita: **20 kW (gas), 11,5 kW (elettrica)**
Tensione di alimentazione: **AC400V-3N/50Hz**
Capacità di carico: **10 teglie GN 1/1**



KF 1010G EV UD
di Tecnoeka

Forno trivalente a convezione
Dimensioni: **1.015x915x1.290 mm**
Potenza assorbita: **AC 380/400V 3N 50Hz (60Hz a richiesta)**
Capacità di carico: **8 vassoi o griglie (60x40), 10 teglie o griglie (1/1 GN), 15 brioches per vassoio per un totale di 120 pezzi, 5 baguettes per vassoio per un totale di 40 pezzi**
Distanza tra teglie: **85 mm (60x40) - 70 mm (1/1 GN)**

Convomix GM10E8
di Giga Linea Forni

Forno misto a vapore diretto
Dimensioni: **940x910x1.082 mm**
Potenza assorbita: **15 kW**
Tensione di alimentazione: **400/3N V/Ph**
Capacità di carico: **10 teglie**
Distanza tra teglie: **70 mm**



continua da pagina 78

del boiler. Risultato? La possibilità di cuocere cibi diversi senza mischiare gli odori, la cottura veloce e uniforme in tutte le parti della camera, anche a pieno carico, e l'umidità controllabile.

Per il professionista che cerca le tipologie di forno misto di alta gamma, elettrico, con generatore di vapore elettrico, comandi elettronici, pannello programmabile per modalità di cotture automatiche, ecco le soluzioni nella lin XTtop di **Inoxtrend**, caratterizzata da una serie di automatismi di nuova generazione. Tra questi si segnala il sistema di lavaggio della camera di cottura "XT Cleaner" che prevede l'utilizzo del detergente in pastiglia: nel mondo della ristorazione collettiva è sempre più sentita l'esigenza di adottar strumenti di lavoro che assicurino adeguati livelli di igiene. Il professionis riduce così il rischio di contaminazione batterica degli alimenti, ottiene maggic sicurezza igienica, riducendo anche i cc di manodopera.

E ancora per "toccare al cuore" le attuali esigenze del mercato, l'aziend **Lainox** ha creato Heart. Toccando le icone sullo schermo a cristalli liquidi il cuoco può scegliere oltre 100 procedimenti di cottura automatici. Pensando al rispetto per l'ambiente, il forno usa solo l'energia che serve grazi all'attenta gestione delle temperature, al sistema di generazione del calore ad elevata resa termica e alla coibentazione.

Tra i pentavalenti l'attenzione cade su Erremix, ideato per raggiungere risultati veloci senza sprechi.L'azienda **Erre2** assicura un prodotto ideale per chi rispetta la natura: silenzioso (circa 40 dB), affidabile (riduzione dei costi del 30%), versatile in funzione di esigenze e piatti. Erremix permette cottura mista, a vapore e a convezione, con sonda spillone, con il metodo delta T, sottovuoto e a bassa temperatura. Geniale la lancia a vapore Stimmy che prepara, sbollenta, scalda, emulsiona, guarnisce. In più igienizza senza usare acqua e detergenti.

E ancora un forno trivalente a convezione progettato per gastronomia, panetteria, pasticceria: queste le note indicative del KF 1010G EV UD di **Tecnoeka**. Dotato di un boiler in grado di garantire una cottura a vapore ottimale che consente risparmio d'acqua e garantisce il mantenimento delle proprietà nutrizionali e dei sapori. Tre le tipologie di cottura supportate; in più tutti i materiali e i componenti elettrici sono conformi alle normative Ce. **(G.N.)** *cod 15082*

XTTop XBP 106E
di Inoxtrend

Forno misto da banco per gastronomia
Dimensioni: **900x890x850 mm**
Potenza assorbita: **10 kW**
Tensione di alimentazione: **400 V+3N~**
Capacità di carico: **6 teglie x 1/1 GN**
Distanza tra teglie: **70 mm**



Heart HMG 101X
di Lainox

Forno a gas convezione/vapore
Dimensioni: **990x860x1.090 mm**
Tensione di alimentazione: **AC 230 V - 50 Hz**
Capacità di carico: **10 teglie x 1/1 GN (con paratie portateglie 10 x 1/1 GN, interasse 70 mm; con struttura portateglie SG101 10 x 1/1 GN, interasse 65 mm; con struttura portapiatti PR1010 30 piatti, interasse 68 mm)**




foto Alessandro Russotti



food
Milano design
La tavola è protagonista a Salone e Fuorisalone

di Ezio Zigliani

Bastano poche righe per riassumere quella che è stata una delle settimane più stravolgenti per Milano? Basta una penna per trasmettere le sensazioni provate girovagando nel capoluogo lombardo in occasione del Salone del Mobile e del Fuorisalone? Forse no.

Due contenitori: il primo a Rho, nel quartiere fieristico, e il secondo in centro a Milano, tra le zone Tortona, Brera, Triennale e i mille angoli della città. Esposizioni, eventi e tante emozioni: il Salone si riconferma protagonista assoluto, registra un record di presenze (quasi 300mila con un più 7% rispetto al 2009) e presenta le idee dei giovani designer con il Salone Satellite mente il cugino Fuorisalone si allarga, forse straborda ma raccoglie sempre più pubblico e anima senza limiti, di giorno e di notte, Milano.



La tavola è senza ombra di dubbio protagonista. Sotto diversi punti di vista: Eurocucina (uno dei Saloni) lascia spazio al design sostenibile, flessibile e tecnologico e i mille eventi offrono lo spunto per una reinterpretazione del cucinare. L'arredamento e l'arredotavola sono proposti al pubblico e agli operatori chiamando in causa gli chef-celebrity italiani e non: Carlo Cracco per l'azienda La Gallina Matta, Davide Scabin per un'instant exhibition guidata da Luca Molinari della rivista Area, Pietro Leeman all'Hangar Bicocca per la presentazione del nuovo formato di Acqua Valverde, Davide Oldani al temporary restaurant di MDF Italia e Bulthaup oppure Alessandro Borghese al lavoro sui nuovi piani cottura di Siemens.

E anche abbandonando i percorsi degli appassionati di design era quasi impossibile non imbattersi in eventi collaterali su cucina e tavola: "Tutti a tavola" ha raccontato lo stile italiano della convivialità in chiave multimediale mentre la mostra "Storiae d'Italia. Marchesi e la grande cucina italiana" svela i segreti del maestro che ha cambiato il modo di fare e pensare la cucina.

Un mosaico di appuntamenti che, nella sua complessità, ha però tracciato un quadro preciso: design accessibile. Sarà forse la crisi o la ricerca di praticità: fatto sta che quello che si è visto al Salone e al Fuorisalone è qualcosa di concreto e usufruibile. Il tutto con un occhio alla tecnologia e all'ambiente. *cod 15252*





Arredo urbano a Milano Tornano il grigio e il verde

Tradizione e innovazione. Milano sceglie di rifarsi il look in vista dell'Expo 2015 puntando ad armonizzare l'arredo urbano e i colori che la caratterizzano. E quindi si parte dal grigio. Grigio ghisa che ritorna negli elementi previsti dall'abaco allegato al piano per la qualità urbana della giunta.

Il piano è una raccolta di regole che punta sul verde come colore dominante, insieme al grigio. Con una doppia sfumatura: da una parte il verde in senso ambientale (a partire dall'obbligo di alberare ogni strada che si realizza o riqualifica), dall'altra il verde delle panchine, degli orologi, delle vedovelle di ghisa, elette simbolo della "rinascita" urbana.



Portato in giunta dall'assessore Maurizio Cadeo, il piano fissa le regole per rimettere ordine in una città in cui le regole per l'arredo urbano sono state disattese per troppo tempo. Qualche esempio: via i panettoni e al loro posto aiuole; piante o fioriere su tutti i marciapiedi larghi, a tutela anche delle piste ciclabili che vi correranno sopra… Così, corso Buenos Aires diventerà un boulevard alla francese. Gli archetti gialli lasceranno spazio alle parigine. I cestini dei rifiuti diventeranno grigi. I dehor saranno grigio ghisa con tetto verde, come i chioschi delle edicole. Qua e là forse del giallo nelle finiture.



Allegato al piano, l'abaco dell'arredo urbano: un lungo elenco, che sarà sempre estendibile, di oggetti di arredo urbano come panchine (verdi) e cesate (grigie), lampioni (grigi) e fioriere (in ghisa). Il Comune prevede di mettere rastrelliere per le bici (grigio ghisa) lungo i raggi verdi, che saranno di un verde diverso grazie a nuove graminacee che correranno dal centro alla periferia, con buona pace degli allergici.

Al piano della qualità urbana sarà allegato un "Piano del colore", di cui il primo contiene le linee guida. Così Palazzo Marino vieterà facciate colorate nel centro storico, che dovrà tornare ai colori originali (graffitari permettendo). In periferia invece ogni casa dovrà attenersi al cromatismo del quartiere. *cod 14786*

Le bollicine di Perrier-Jouët ispirano un tavolo floreale

Il designer Noè Duchaufour-Lawrance, in occasione del Salone del mobile, ha presentato in esclusiva per la Maison Perrier-Jouët di Epernay l'opera "Flower Table". Ispirandosi alla Cuvée Belle Epoque e sedotto dai celebri anemoni di Emile Gallé, mastro vetraio dell'Art Nouveau, che adornano la bottiglia ha dato vita a un oggetto di design che evoca gusto, eleganza e stile in una originale e stravagante parabola



creativa destinato all'esperienza della degustazione dello champagne.

Da parte sua Anne-Sophie Pic, l'unica chef donna in Francia ad aver ottenuto tre stelle della guida Michelin per il suo ristorante "Maison Pic" a Valence, ha studiato una sinergica collezione di amuse-bouche, delicate, raffinate e sfiziose prelibatezze destinate a sublimare la degustazione dello Champagne. **(M.F.)** *cod 15066*

Orto planetario all'Expo
Regnano acqua, verde, energia

Sarà come un'isola circondata da diversi canali. Avrà una lunga strada principale sulla quale si affacceranno tutti i 157 Paesi secondo un principio di uguaglianza. Avrà un'area espositiva di 110 ettari, 6 aree eventi, un anfiteatro da 8mila posti, 12 aree di servizio e ristoro, un grande parco botanico, un lago grande come San Siro.

L'area modellata è strutturata intorno a due assi perpendicolari di forte impatto simbolico: il Cardo e il Decumano della città romana. Palazzo Italia è il luogo di accoglienza dove verranno ospitate le cerimonie ufficiali e dove saranno accolte le delegazioni straniere. Localizzati all'ingresso del sito, le serre, gli orti e i campi coltivati dagli agro-sistemi rappresenteranno un percorso alla scoperta delle risorse della natura.

Il Masterplan, con il restauro della Cascina Triulza (destinata a diventare un museo dell'alimentazione), si inserisce nel Progetto cascine che prevede il loro recupero sul territorio milanese. Si prevede anche l'Expo Village, circa 160 edifici per i quali saranno promossi concorsi di architettura. Ecco come sarà il sito dell'Esposizione universale di Milano. Acqua e verde per un tema che racchiude tutti questi elementi: "Nutrire il pianeta, energia per la vita". Per il sindaco **Letizia Moratti** «l'Expo 2015 è una grande opportunità per affermare la vocazione di Milano come capitale economica del Paese, di innovazione, di ricerca, di cultura e di volontariato. Un'occasione per creare quella sinergia tra pubblico e privato che migliorerà la qualità dei servizi al cittadino». **(M.F.)** *cod 15178*





Da vecchi negozi a suite
Arriva l'albergo "fronte strada" con Town@House Street

di Rosanna Ojetti

A Milano, negli ultimi mesi, hanno cessato l'attività tra gli 8 e i 10mila negozi. Da qui la proposta di presentare un nuovo modo di pensare al mondo dell'accoglienza con spazi evocativi e funzionali per la nuova dimensione ospitale della città. Trasformare, cioè, i "vani" vuoti in suite a "fronte strada". Come fossero mini alberghi.

L'idea è venuta all'imprenditore Alessandro Rosso, ideatore del concept di questo nuovo progetto di riqualificazione urbana denominato Town@House Street, che ha affidato l'incarico all'architetto Simone Micheli. Un progetto nato a Milano, ma destinato alle principali metropoli di tutto il mondo, generato dal desiderio di riqualificare gli spazi metropolitani degradati o abbandonati. Con pareti rivestite che richiamano i monumenti principali di Milano, dotate di un vetro che consente agli ospiti di osservare tutto ciò che accade in strada senza essere spiati. Così sono state valorizzate vetrine, chiuse a causa della crisi, con quattro suite inedite in via Goldoni 33 a Milano durante il Salone del Mobile.

Le quattro suite si affacciano direttamente sulla città-strada, ognuna con un accesso indipendente direttamente dalla vetrina fronte strada controllato elettronicamente da un tastierino alfa-numerico sul quale poter digitare il codice della prenotazione effettuata su **www.townhousestreet.com**. Saltano quindi la reception, l'atrio d'ingresso, le scale, gli ascensori e i corridoi. Grande opportunità anche in vista dell'Expo. *cod 14615*



Torna MosaicoScienze Tutto su alimenti e sapori

Nei nove comuni dell'Associazione Colline Moreniche del Garda (Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Medole, Monzambano, Ponti sul Mincio, Pozzolengo, Solferino, Guidizzolo, Volta Mantovana) dal 26 al 30 maggio torna un ciclo di conferenze all'interno del Festival scientifico MosaicoScienze, che quest'anno vedrà coinvolti i più importanti esperti italiani di tematiche agroalimentari. In quattro giornate di conferenze aperte gratuitamente al pubblico si svilupperanno e approfondiranno le varie sfaccettature dei problemi alimentari mondiali, tra abusi e carenze, nel contesto di un pianeta in difficoltà e di una popolazione ancora molto disinformata.



Afferma il curatore scientifico **Galeazzo Sciarretta** (*nella foto*): «I caratteri distintivi delle precedenti edizioni di MosaicoScienze, giunto al suo 11° anno di vita, sono sempre stati il livello e il rigore delle comunicazioni scientifiche e la piacevolezza degli intermezzi turistici ed enogastronomici. I partecipanti vengono impegnati in stimolanti incontri di alto contenuto culturale e insieme rilassati dal soggiorno in un territorio ricco di ameni paesaggi e monumenti, ma anche di un'antica e varia cultura alimentare. Essendo il tema a cui è dedicata l'edizione 2010 proprio "L'alimentazione", per la prima volta queste due componenti si fondono, diventando le due facce della stessa medaglia».

Per l'occasione, l'Associazione Colline Moreniche del Garda ha programmato "Proposte di scienza e accoglienza", escursioni e pacchetti turistici di soluzioni comprensive di sistemazione alberghiera, ristorazione, trasporto in pullman per spostamenti e visite turistiche al territorio. In collaborazione con Iat Alto Mantovano, Strada dei vini e dei sapori mantovani, Consorzio agrituristico mantovano e Associazione Terranostra. *cod 14850*

AGENDA

calendario completo su www.italiaatavola.net

Maggio - Giugno

10-13 maggio
Parma
Cibus
15ª edizione del Salone internazionale dell'alimentazione
cod 14002
Dolce Italia
4° Salone dolciario
cod 4004

15-16 maggio
Asti
Vinissage
Salone dei vini biologici
cod 14800

16-18 maggio
Napoli
Vitigno Italia
Salone dei vini da vitigni autoctoni e tradizionali italiani
cod 13351

16-18 maggio
Susegana (Tv)
Vino in Villa
Festival del Prosecco Doc
cod 2105

18-20 maggio
Londra (UK)
London international wine&spirits fair
Salone internazionale di vini e distillati
cod 2090

21-23 maggio
Ancona
Fiera internazionale della pesca
70ª rassegna internazionale dedicata alla pesca
cod 1518

22-25 maggio
Chicago (USA)
NRA Show
Salone internazionale di hotel e motel
cod 1517

22-26 maggio
Verona
Siab
Salone dell'arte bianca
cod 13353

1-3 giugno
Città del Messico (Messico)
Alimentaria
Salone internazionale di food&beverage
cod 2086

5-7 giugno
Monte Carlo (Monaco)
Monte Carlo Winefestival
Festival internazionale del vino
cod 2291

15-16 giugno
Colonia (Germania)
Gusto Italia
Salone alimentare dedicato esclusivamente a cibi e bevande italiani
cod 13877

19-27 giugno
Forlimpopoli (Fc)
Festa Artusiana
Degustazioni, laboratori di cucina, spettacoli, mercatini e riflessioni sul cibo
cod 14801

27-29 giugno
New York (USA)
Summer fancy food & show
Salone internazionale di alimentari e bevande
cod 2124



Il miglior vino per il brodetto Tutto in Festival

Il Festival internazione del brodetto e delle zuppe di pesce 2010, dal 9 al 12 settembre a Fano (Pu), viaggia tra conferme e novità. Tra i pilastri di un evento che riscuote di anno in anno sempre più appassionati c'è il Campionato italiano dei vini da Brodetto e zuppe di pesce. Il Campionato organizzato da Ais Marche propone una sfida tra vini d'eccellenza in grado di raggiungere una perfetta armonia con i brodetti in gara. Alcune anticipazioni sono state rese note a Vinitaly. L'edizione 2009 del Campionato dei vini ha richiamato oltre 70 giurati ed è stata vinta dal Verdicchio di Matelica Doc riserva Cambrugiano 2006, cantina Belisario.

Tra gli altri punti fermi c'è la location del Lido di Fano che, con gli 80mila visitatori della scorsa edizione, si è rivelata una scelta vincente. Inoltre la collaborazione con la Guida dell'Espresso e il suo direttore Enzo Vizzari a cui spetterà il compito di selezionare alcuni dei ristoranti più prestigiosi d'Italia tra i quali individuare il Miglior brodetto 2010.

Confermata la formula della doppia giuria: da una parte esperti gastronomi, dall'altra la giuria popolare, composta da cittadini e turisti. Il luogo delle disfide sarà ancora l'istituto alberghiero Santa Marta di Pesaro. Alla gara per il Miglior brodetto 2010 quest'anno parteciperà anche lo chef Gabriele Orazi titolare dei ristoranti Augustus e Casa Nolfi che, a settembre 2009, ha vinto la competizione locale. L'edizione 2010, che durerà un giorno in più si arricchirà di nuove iniziative: saranno allestite tre aree sulle tipicità regionali. *cod 14977*

Cibus si prepara

Forte l'attenzione ai mercati esteri e alla nutrizione per l'edizione 2010

Parma "foodland", capitale del Made in Italy alimentare: succede grazie a Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione. Infatti in città converranno tutte le principali aziende agroalimentari italiane, delegazioni commerciali da oltre 100 Paesi, i buyers della Grande Distribuzione italiana e straniera, il mondo del "fuori casa", ovvero l'impulso e la ristorazione (indipendente, collettiva e a catena), operatori dell'intermediazione commerciale, importatori, Università e Centri Studi, la stampa nazionale ed estera.



L'occasione sarà l'edizione 2010 di Cibus, che si aprirà lunedì 10 per concludersi giovedì 13 maggio (per maggiori informazioni si veda il nuovo sito **www.cibus.it**).

Sono attesi 2.500 espositori, 50mila visitatori professionali, di cui 7 mila operatori esteri provenienti da 110 Paesi. La crescente attenzione ai mercati esteri sarà il carattere distintivo di questa edizione: la Francia sarà il Paese "d'onore", Giappone e Cina sud orientale saranno le aree focus, Stati Uniti e Svizzera saranno i Paesi "obiettivo". Tra le novità, la "Piazza dei prodotti Dop e Igp" un evento che vedrà per la prima volta esposti i principali prodotti alimentari Dop e Igp italiani insieme ai Dop europei, e vedrà lo svolgersi di altri eventi come lo Show Cooking con giornate a tema. Anche "Pianeta Nutrizione - Forum multidisciplinare sulla sana nutrizione e la sana integrazione" è una novità assoluta: si tratta di una manifestazione complementare con 4 giornate di convegni medico-scientifici, accreditati al ministero della Salute, con corsi Ecm, destinata a medici, biologi, dietisti, infermieri, ostetrici e nutrizionisti Ancora una novità: "Cibus in città", da sabato a giovedì, con la presenza di stand di aziende alimentari leader nelle vie e nelle piazze di Parma, alla ricerca di un incontro diretto, conoscitivo, ma anche degustativo, con i consumatori.

Sono stati organizzati 12 eventi nel centro storico cittadino, sempre in un'ottica di spettacolarizzazione mediatica e di presenza sul territorio di aziende e prodotti presenti in fiera. *cod 14679*



Piace il "bianco"
Formaggi d'autore a Gualdo La vetrina della tradizione casearia



Scoprire l'arte casearia, imparare a riconoscere i differenti tipi di formaggio (se ne contano in Italia oltre 500 tipi), fare assaggi tra gli stand, assaporare i menu degustazioni, seguire i laboratori didattici. Tutto questo è "Formaggi d'autore", la kermesse gastronomica dedicata al settore dei formaggi, del comparto lattiero caseario italiano e dei prodotti tipici regionali, che si svolgerà nel centro storico di Gualdo (Mc), dal 29 al 30 maggio.

Una speciale vetrina, giunta alla 14ª edizione e promossa dall'Associazione Gualdo terzo millennio, in collaborazione con Slow Food Marche, per mettere in mostra le eccellenze del settore, con numerosi espositori provenienti da ogni parte d'Italia. Al centro dell'attenzione ci saranno anche i suoi "alleati in tavola", come le confetture, i salumi, il tartufo, spesso piccole produzioni, che però testimoniano l'amore per il territorio e per la lavorazione artigianale.

Saranno gli esperti Slow Food, coadiuvati dalla partecipazione attiva di produttori, allevatori e studiosi a guidare nella degustazione alla scoperta del "pianeta" formaggio. S'inizia sabato 29 maggio, alle 21.30, con il Laboratorio "From... age - Grandi vecchi a confronto". Domenica, alle 16, sarà la volta di "I gioielli del Piemonte", i formaggi piemontesi dei Presìdi Slow Food di diverse stagionature in abbinamento a Barbaresco e Barolo, mentre alle 18 è di scena il Laboratorio "Blu d'Europa", un viaggio tra i più grandi formaggi erborinati d'Europa. *cod 15005*

FOOD WEEK A MILANO, TRA CIBO, SALUTE E PRODOTTI TIPICI

Dopo la settimana della Moda e la settimana del Mobile e del Design (5-13 giugno) è la volta di Milano Food Week, il festival italiano del gusto che vede trionfare l'eccellenza enogastronomica. Food Week è alimentazione, cucina, salute, prodotti tipici e biologici. È arte, fotografia, musica, emozione. *cod 15134*

LA BITEG TORNA IN PIEMONTE CON LE ECCELLENZE

Dal 6 al 9 maggio a Canelli (At) torna la Borsa internazionale del turismo enogastronomico. Rappresenterà un'occasione per promuovere e mettere in evidenza risorse e location di grande rilievo. Sono attesi in Piemonte un'ottantina di buyer esteri, in particolare da Scandinavia e Germania. **(R.O.)** *cod 15128*

TRE DOMENICHE CON "FISH & CHEF" COI SAPORI DI MALCESINE

Con Fish & Chef, Malcesine (2, 9 e 23 maggio), ridente cittadina sulla sponda veronese del Garda, racconterà ai visitatori il lato food del suo lago, coinvolgendo i grandi chef stellati Emanuele Scarello, Giancarlo Perbellini, Claudio Melis, ma anche la ristorazione del territorio e i produttori locali. *cod 15070*

ALLA SCOPERTA DEL PANE ARTIGIANALE A TRAPANI

Si svolgerà dal 19 al 27 giugno a Lido Valderice (Tp) il festival internazionale del pane artigianale. Un viaggio tra una moltitudine di culture ed etnie all'insegna del pane. Scopo della manifestazione è la conoscenza e valorizzazione del settore panificazione nel territorio italiano. *cod 14760*



Chieti

Il Marchio ha riguardato 86 imprese che si sono sottoposte a verifica da parte dell'Isnart, 73 delle quali hanno raggiunto la certificazione. «Il dato più importante - ha detto il presidente della Camera di commercio d'Abruzzo **Silvio Di Lore** - è che oggi la provincia di Chieti può vantare 73 strutture con il Marchio di qualità, con una percentuale di assegnazione cresciuta dal 46% all'85%». *cod 15175*



Pisa

Tra le "eccellenze dell'ospitalità" sono entrate a far parte ben 106 strutture turistiche: 20 alberghi, 58 ristoranti, 25 agriturismi e 3 bed & breakfast. Sono queste le imprese del territorio pisano insignite con il marchio "Ospitalità italiana". Il presidente della Cciaa **Pierfrancesco Pacini** ha sottolineato «l'importanza per le imprese di un marchio che le valorizzi e consenta di differenziarle dalla concorrenza». *cod 15103*



Oristano

Raddoppiato in 5 anni il numero delle imprese turistiche della provincia di Oristano titolari del marchio di qualità "Ospitalità italiana" e concesso dopo un'attenta verifica. Per il 2010 sono 53 le strutture premiate, con 5 new entry rispetto allo scorso anno. Sono 53: 18 nella categoria hotel e residence, 14 ristoranti, 18 agriturismo, 2 ittiturismo e un campeggio. *cod 15063*

Marchio Ospitalità Italiana
Valore aggiunto al territorio

Periodo ricco di premiazioni per le imprese che si fregiano del Marchio "Ospitalità Italiana". «Attualmente - ha detto **Piero Zagara**, direttore Isnart (Istituto nazionale ricerche turistiche) - condividono il progetto ben 10 regioni e 90 province italiane, ma il marchio, che è radicato sul territorio e i cui punteggi sono utili anche per ottenere finanziamenti, è un progetto da emulare anche negli altri Paesi: si tratta infatti di una certificazione "europea" sui servizi».

Il primo appuntamento, nel mese di marzo, ha visto sfilare ad Asti 65 ristoranti della provincia per l'assegnazione dell'ambita "Q". Poi è toccato a 42 aziende turistiche della provincia di Taranto, e in seguito a Pescara, dove 57 aziende si sono aggiudicate il marchio, sottolineando come «la partita del turismo si gioca sul campo della qualità» e come «a vincere sono sia le strutture turistiche sia gli ospiti». A confermare che si tratta di una garanzia di buon servizio non sono solo gli addetti ai lavori, ma gli stessi turisti, tant'è che le imprese certificate vantano tassi di occupazione superiori rispetto alla media nazionale.

Successo di adesioni (e di riconoscimenti) anche a Modena, dove 130 strutture turistiche hanno richiesto di partecipare, 105 sono state ammesse e 72 premiate: 33 alberghi, 38 ristoranti e un agriturismo. La sessione delle premiazioni di marzo si è chiusa a Novara, dove sono state premiate ben 124 strutture. Le premiazioni del mese di aprile sono illustrate nei box.

Ravenna

Sono 83 le strutture turistiche della provincia di Ravenna che hanno ottenuto la certificazione per l'anno 2010: 55 hotel e 28 ristoranti. Per **Gianfranco Bessi**, presidente della Camera di commercio, «l'appuntamento con le strutture che hanno ottenuto il marchio di qualità Isnart è importante perché il turismo è in crescita e perché il marchio è un vero e proprio marchio del made in Italy». *cod 15129*



Massa Carrara

44 le strutture turistiche della provincia di Massa-Carrara che hanno ricevuto il Marchio "Qualità italiana" Isnart per il 2010. Il progetto è stato promosso dalla Camera di commercio e portato avanti con la preziosa collaborazione dell'Istituto nazionale di ricerche turistiche. In totale sono stati premiati 10 bed&breakfast, 1 campeggio, 12 hotel e 21 stabilimenti balneari. *cod 15153*



Pavia

Sono 103 le imprese turistiche premiate. «Questa iniziativa è importante - ha dichiarato **Giacomo de Ghislanzoni Cardoli**, presidente Cciaa - perché ci permette di esaltare le caratteristiche di queste strutture. Trovo singolare che si possano somministrare, in una provincia come la nostra, piatti a base di pesce, dimenticando, a volte, piatti a base di riso, carne, o salumi tipici del nostro territorio». *cod 15071*



Male l'alberghiero nel 2009 Calati i pernottamenti



Nel 2009 gli alberghi italiani hanno fatto registrare 240,4 milioni di presenze, pari a -4,5% rispetto al 2008. I risultati sono frutto dell'Osservatorio turistico-alberghiero di Federalberghi realizzato su un campione di oltre 1.100 alberghi. Nel dettaglio i pernottamenti degli stranieri sono diminuiti del 6,4%, passando a 103,4 milioni dai 110,5 milioni del 2008 e quelli degli italiani sono diminuiti del 2,9% passando dai 141,2 milioni del 2008 a 137 milioni nel 2009.

In più, ad aggravare una situazione già a tinte fosche, il saldo attivo della bilancia valutaria turistica ha registrato un -12,9%, passando dai 10,1 miliardi di euro nel 2008 a 8,86 miliardi di euro del 2009, con gli italiani che hanno speso per vacanze all'estero 19,9 miliardi di euro rispetto ai 20,9 miliardi del 2008 e gli stranieri che hanno speso in Italia 28,8 miliardi di euro rispetto ai 31,1 miliardi del 2008.

Tra le tipologie turistiche nessuna "raggiunge" il segno positivo e nell'ordine troviamo in testa le località lacuali (-6,1%) seguite dalle località di montagna (-5,3%), quindi le località d'affari con un -5,2%, a loro volta le città d'arte (-5%), località di mare (-3,4%) e le località termali (-0,8%).

Quanto alle nazionalità di provenienza, nel periodo monitorato giugno-dicembre la componente proveniente dal Regno Unito ha fatto segnare il peggior risultato (-17,4%) di presenze, seguito dal -5,9% degli Stati Uniti, dal -2,6% della Germania e dal -1,3% della Francia. In controtendenza i turisti provenienti da Svizzera (+7,1%), seguiti da Belgio (+5,4%), Canada (+3,7%), Austria (+3,2%) e Giappone (+1,7%). Nel dettaglio nel corso dell'anno 2009 sono stati persi oltre 11,2 milioni di pernottamenti alberghieri (di cui -7,1 milioni di stranieri e -4,15 milioni di italiani).

I cali di consumi turistici sono stati costanti per l'intero anno, ad eccezione del mese di agosto, con un primo semestre catastrofico (febbraio -12,5%, marzo -17,4% e giugno -8,1%) e un secondo semestre caratterizzato da percentuali sempre negative ma meno drammatiche (luglio -3%, settembre -1,3%, ottobre -2.6%). Nel solo mese di dicembre, tuttavia, nonostante le festività di Natale e Capodanno, si è registrato un calo complessivo del 5,2% di pernottamenti.

«In pratica - commenta il presidente di Federalberghi, **Bernabò Bocca** - siamo tornati in un colpo solo ai livelli del 2005, arretrando di un quinquennio risultati conquistati sul campo grazie al sacrificio economico e professionale di migliaia di imprese. La richiesta che per l'ennesima volta rinnoviamo all'Esecutivo riguarda il varo di una iniziativa comune, che veda seduti allo stesso tavolo Governo, Imprese, Regioni e Sindacati, per salvaguardare l'occupazione e ridare slancio economico al settore».

cod 14768

Vino e gastronomia per i 100 anni del Bernina express

Per tutto il 2010 la Ferrovia Retica festeggerà i 100 anni del Trenino rosso del Bernina, che, partendo da Tirano (So), in media Valtellina, porta i passeggeri fino a St. Moritz, in Svizzera, attraversando un paesaggio davvero insolito e spettacolare. La linea ferroviaria più ripida d'Europa raggiunge i 2.253 metri sul livello del mare e porta il nome della cima più elevata dei Grigioni, il Pizzo Bernina.



Tirano, la nota cittadina in provincia di Sondrio, stazione di partenza del Trenino rosso del Bernina, sarà al centro dei festeggiamenti del centenario durante l'weekend dell'8 e 9 maggio, ma la commemorazione continuerà con eventi per tutto il 2010. Attesi turisti appassionati di cultura ed escursioni naturalistiche e tutti gli amanti dell'enogastronomia valtellinese. **(R.V.)** *cod 15167*

Trentino, terra di vigneti

Interessante viaggio tra bollicine, vini e distillati dove enologi e piatti tipici la fanno da padrone

di Federico Garavaglia

Le qualità locali sono molteplici, complice anche un clima freddo o fresco a seconda delle stagioni che si contrappone alle distese, o meglio dire piane presenti proprio alle pendici dei monti e queste ultime in Trentino non fanno solo cornice, ma anche molto del contenuto. Certamente recarsi in Trentino, detto così, può apparire un po' vago, incentriamoci sul capoluogo e a raggiera, per una ventina di chilometri. Le attrattive turistiche della regione, e della provincia di Trento più in generale, sono numerose: dal trekking, all'arrampicata, bike tour e molto altro, ma noi ci occuperemo di gusto e di sapori. Lo scettro è racchiuso nelle mani dei vigneti, questi, nelle piane, appaiono come evidenti pennellate, cuori e creatori dei vini trentini.

Ma dopo aver osservato, ed essersi fatti catturare da questi scenari, occorre addentrarsi tra paesi e contrade per scivolare, in ultimo, nelle cantine. Ve ne sono svariate da queste parti, molte di tradizione antica, dalle più piccole ma che raccolgono comunque prodotti di qualità, a quelle davvero grandi, aziende con la a maiuscola quali Rotari o Ferrari, o anche Metius piuttosto che Abate Nero o Cavit, non sono nomi da poco, ma tutte queste hanno in comune lo spiegare cosa voglia dire fare vino: tradizione, passione, arte. Visitare una cantina è un'esperienza entusiasmante e a spiegare come i vini siano una vera e propria forma d'arte, quelli meritevoli s'intende, sono proprio gli enologi. Dico, avete mai incontrato alcuni educatori raffigurati in certe pagine gaddiane, compresi interamente nel loro ruolo di detentori del giudizio morale e del gusto estetico? Io sì. E l'enologo incarna questo ruolo di precettore, educatore e giudice di un buon vino per sé e per il pubblico, il consumatore. Il vero banco di prova però è la tavola, occorre tuttavia una precisazione.



Uno tra i prodotti più consumati sono le bollicine, quindi un vino spumante. Molti considerano (e io ero tra questi) le bollicine un prodotto d'elite, da stappare in qualche occasione, e centellinare in coppa raramente. Bisogna ricredersi anche perché in Trentino, le varie qualità di bollicine sono usate dall'aperitivo al fine pasto con molta naturalezza. Il motivo è semplicissimo, è un vino che squisitamente si adatta a i tipici piatti locali. Non solo bollicine: infatti molti piatti tipici, spesso di carne sanguigna ancor meglio si adattano ai rossi. E a fine pasto? Una grappa naturalmente, Nosiola, Segnana o anche un Vino Santo definito "passito dei passiti"... Ma di questo si parlerà una prossima volta. *cod 14804*



Estate, prezzi stabili

Da 3 a 8 euro per un ombrellone

Prezzi sostanzialmente invariati per i servizi di spiaggia dell'estate e gestori che non ritoccheranno i prezzi all'insù. È questo il trend emerso dai dati forniti all'Adnkronos dal presidente del Sib (Sindacato italiano balneari), **Riccardo Borgo**, che sottolinea che per la stagione estiva 2010 i gestori degli stabilimenti si adegueranno alle esigenze del turista sia italiano sia straniero che non vuole e non può sopportare aumenti ingiustificati. In linea con i prezzi del 2009, le tariffe medie dei circa 10mila stabilimenti balneari aderenti al Sib oscilleranno quindi, a seconda si tratti di bassa o alta stagione, tra i 3 e i 6 euro per una sedia a sdraio, tra i 4 e i 12 euro per un lettino, tra i 3 e gli 8 euro per un ombrellone. Per una cabina i prezzi saranno compresi tra i 4,50 e i 35 euro, qualora sia fornita di bagno e doccia calda per 10 persone.



«Al di là della nostra volontà - commenta Borgo -, crediamo che il mercato imponga di non procedere ad aumenti. Temiamo anzi che qualche collega, proprio a causa della crisi economica, dovrà essere costretto a togliere qualche cosina». Nel caso si verifichino degli aumenti, «saranno in linea con l'inflazione, quindi vicini quasi allo zero». *cod 15052*

Fenomenologia del menu a prezzo fisso

Alla caccia del menu perfetto e organizzato

di Guerrino Di Benedetto



Le dimensioni di un cartello sono importanti, soprattutto se queste devono colorare le ampie e trafficate strade statali e provinciali. Entrano così in gioco le grandi catene della ristorazione organizzata. Il menu con 9 piatti è del tipo grandi caratteri (*nella foto sotto a destra*), un numero di offerte chiare e precise e da prezzo fortemente invogliante. Ma perché solo nove piatti e non dieci? In questo caso non si è fatta cifra tonda, rimane però la *suspance* di sapere che cosa nasconde il contorno: il piatto si può anche capire, ma perché si dà così tanta importanza al contorno? Forse perché in un'ottica di marketing aggressivo il contorno evoca un *plus* da non perdere, una sovrastruttura gastronomica di cui non si può fare a meno.

Abbiamo poi un menu da ipermercato (*nella foto sotto a sinistra*): il nostro bar ci offre alcuni piatti della tradizione italiana, l'orzo e il farro sono salutari e saziano bene, ci danno la sensazione di mangiare il vero made in Italy enogastronomico. E poi ci sono le specialità gastronomiche, non si sa bene quali, magari quelle che offre il mercato più a buon mercato, del resto anche qui il piatto unico evoca il mangiare poco e leggero oggi di gran moda, magari possiamo anche perdere peso mangiando.

Il terzo menu è uno dei più completi fra quelli che abbiamo trovato "per strada", partiamo da 6,50 a 7 fino a 10 euro, è strano come il piccolo menu fisso sia così competitivo rispetto a quello della grande catena organizzata (*nella foto in alto*). Devo ammettere che le vie dei menu fissi sono sempre più misteriose. Aiutatemi a capirli... *cod 14909*





SCATTATE E INVIATE

Il nostro viaggio continuerà sui prossimi numeri, arricchito di nuovi fenomeni e foto. Lanciamo un invito ai nostri lettori: inviateci una mail a **redazione@italiaatavola.net** allegando i vostri scatti.

L'AUTOLESIONISMO DEGLI OPERATORI *di Renato Andreolassi*



Da Caorle a Sirmione, **due volti** della crisi nella ristorazione

Buone nuove e cattive, come sempre, in alcuni ristoranti e alberghi. A Pasquetta con la famiglia sull'Adriatico, a Caorle (Ve). Giornata grigia, il lunedì. Splendido - metereologicamente parlando - il martedì. Fin qui il tempo, ma veniamo al trattamento alberghiero. Struttura ubicata sulla spiaggia, non particolarmente affollata. Servizio non eccelso. Cucina nella norma, senza infamia né lode, prezzi invece da urlo. Come da stagione piena. Possibile, a Pasquetta e giorni successivi, a costo pieno, cena, notte e colazione a 70 euro, prezzi da stagione estiva? Unico privilegio, uno sconto del 15% sui ragazzi sotto i 14 anni. Ma questa è una politica che aiuta il turismo? La giustificazione dell'operatore alberghiero? Anche solo per pochi giorni - ci ha detto - non possiamo praticare sconti e agevolazioni: tre persone, una notte, 199 euro.
Da Caorle a Sirmione (Bs): qui note piu allegre. Sul Garda siamo andati alla verifica di un ristorante distrutto da alcuni clienti su internet. Invece... Zona porto Galeazzi, tanto per cominciare. Siamo andati alla cieca con un menu tutto di mare. Freschissima la tartara di tonno, calda e saporita la zuppa di pesce, fragrante il fritto misto. Da gustare la pastiera napoletana. Insomma, rispetto alle più nere previsioni, tutto diverso, tutto da gustare. A volte anche le critiche più feroci possono servire a migliorare. L'esempio insegna che con umiltà si può recuperare credibilità e soprattutto clienti! *cod 14941*

Piccoli viaggiatori crescono Il turismo non sente la crisi

Il 2009 rispetto al 2008 è stato un anno positivo, almeno per quanto riguarda il settore del turismo delle famiglie con bambini e ragazzi. Lo dichiara la maggior parte delle 1.158 strutture - 1.057 alberghi e 101 parchi naturali e divertimento - di Emilia Romagna, Lombardia e Veneto, intervistate dall'Osservatorio nazionale sul turismo giovanile. Nel 2009 ben l'86% delle famiglie ha fatto almeno una vacanza con i figli (sono 451 i nuclei familiari intervistati), il mare è in assoluto al top delle preferenze, scelto come meta nel 64% dei casi, e cresce sempre più l'interesse per parchi naturali e divertimento; mentre a partire dai 10 anni cominciano le prime esperienze di viaggio in autonomia.

I dati parlano chiaro e indicano che, pur in un contesto critico, le famiglie non rinunciano alle spese per la sfera "benessere e divertimento", tra cui le vacanze. Il periodo considerato, infatti, è molto particolare: la crisi economica ha avuto conseguenze significative sui consumi delle famiglie.

Per gli operatori intervistati, però, il mercato del turismo delle famiglie con bambini ha tenuto e la valutazione è positiva: il 70% degli intervistati giudica "abbastanza buono" l'anno appena trascorso.

Il turismo giovanile è un fenomeno articolato e complesso, in cui il destinatario è il bambino, ma i decisori di acquisto sono genitori, insegnanti o educatori. Il mercato delle famiglie che viaggiano con bambini è consistente: tra i 451 nuclei familiari ben l'86% hanno fatto almeno una vacanza di 4 giorni con i figli. La destinazione prevalente è l'Italia: solo il 20% va all'estero. Su questo dato



ha influito probabilmente la crisi economica recente che ha visto molti "ripiegare" sull'Italia per risparmiare. Per saperne di più sulle abitudini di consumo e di acquisto, sulle mete di viaggio e sulla forza del mercato del turismo scolastico è possibile leggere l'articolo sul sito **www.italiaatavola.net.** *cod 14889*

Magica Val d'Aosta
Stagione estiva fra streghe e borghi

Fontainemore, Perloz, Lillianes, Pontboset, Montjovet e Saint-Marcel sono sei piccoli comuni della Media e Bassa Valle d'Aosta ancora piacevolmente autentici, con attrattive turistiche rappresentative della cultura valdostana. Ponti, forni e mulini caratterizzano poi ognuno di questi luoghi, tutti da scoprire. La "Festa del pane nero", che si tiene a Perloz nella penultima domenica del mese di luglio (18 luglio) è l'occasione ideale per unire cultura e gastronomia: in questa occasione, per cuocere il pane, viene utilizzato un forno antichissimo che si trova in località Marine dove si possono visitare il Museo della Resistenza, la scuola d'altri tempi e i mulini di Glacières.



foto: ThreeSixty © 2010

A Lillianes le passeggiate rievocano leggende popolari come l'arrivo al Pian di soursciéré (il pianoro delle streghe). Il periodo ideale per visitare questi luoghi è dall'1 al 4 luglio, quando la Valle d'Aosta è immersa nelle storiche tradizioni dell'antico popolo dei Salassi per Celtica, Festa internazionale di musica, arte e cultura celtica giunta quest'anno alla 14ª edizione. Tra luglio e agosto inoltre torna in diverse località della regione l'appuntamento con Fiabe nel bosco. *cod 15109*



Roma, la meta più desiderata

Roma è di nuovo in vetta tra le mete turistiche più desiderate e visitate al mondo. Il primo bimestre 2010 registra una crescita rispetto al 2009 del 5,47% e del 3,84% nelle presenze dei turisti in hotel, bed & breakfast, affittacamere e case per ferie. Anche a marzo il segno si conferma positivo specialmente nel settore alberghiero: +6,94%. In crescita eccezionale poi il trend di Pasqua: arrivi +9,28% e presenze +7,83%.

È un vero record, superiore anche a quello del 2007, considerato l'anno d'oro del turismo nella Capitale. **(M.M.)** *cod 15074*

Oltre 5mila ricette

Viaggio nella cucina regionale italiana e nelle sue infinite tradizioni a tavola

Un preziosissimo volume, molto più di un semplice ricettario, una grande "summa" del nostro "mangiar bene" che vanta secoli di storia e tradizioni basate sulla sana esaltazione di sapori genuini. Parliamo del libro con più ricette al mondo di cucina italiana, un'autentica celebrazione della gastronomia più famosa e amata.



Questo viaggio straordinario tra i piaceri della buona tavola italiana si compone di più di 5mila ricette regionali, dagli antipasti ai dolci, passando per le minestre, i brodi e le zuppe, i primi di pasta fresca e quelli di pasta secca, la polenta, il riso e i risotti, i secondi di carne e quelli di pesce e poi ancora rane e lumache, fritti, contorni e verdure, e in più una sezione sui condimenti e i sughi e una sui pani e le focacce. A completare questo gustosissimo viaggio in Italia un piccolo dizionario degli insaccati regionali, uno dei formaggi e uno dei vini per imparare a riconoscere le tante e differenti peculiarità gastronomiche del nostro Bel Paese. E per i più curiosi un ricco apparato fotografico che mostrerà come realizzare al meglio queste bontà tutte italiane... da far venire l'acquolina in bocca! Altra nota distintiva il Glossario dei termini gastronomici, molto utile per addentrarsi nei tecnicismi della cucina e capirne la profondità delle tradizioni e delle tecniche di realizzazione. Per i più curiosi anche un elenco dettagliato degli aromi e delle spezie più usati dietro ai fornelli: dalla loro dicitura all'uso più consigliato, alle contro indicazioni. Il ricettario è scritto dal giornalista e scrittore bolognese Alessandro Molinari Pradelli che da più di 30 anni si occupa di storia e civiltà contadina, enologia, gastronomia. *cod 14895*

La cucina regionale italiana in oltre 5.000 ricette
Newton Compton editore - 1.600 pagine

Agriturist, una guida tutta "verde"

È uscita l'edizione 2010 della Guida all'ospitalità nelle aziende agricole di Agriturist. La guida 2010 offre una scelta di 1.600 agriturismi che propongono alloggio, campeggio, ristorazione, attività ricreative, culturali, didattiche e sportive. In più ben 420 aziende agricole e 830 punti di ristoro segnalati. Un prezioso vademecum per gli appassionati della campagna, dei suoi paesaggi, delle sue atmosfere, della buona tavola e del verde. Nota importante i prezzi. Gli agriturismi dove il pernottamento costa più di 50 euro sono il 6%; la distribuzione percentuale delle fasce di prezzo inferiori vede prevalere l'intervallo 30-40 euro (44%), seguito da 40-50 euro (34%). Resta un 29% riferibile alla fascia dove si spende meno di 30 euro. **(J.S.V.)** *cod 14596*

Masi altoatesini
Una vacanza per tutti i gusti



148 pagine di foto e descrizioni per scegliere una vacanza al di fuori dai soliti schemi: tra ipaesaggi alpini dell'Alto Adige 900 fattorie autentiche offrono stanze o appartamenti per sperimentare una vacanza "contadina", al ritmo della natura. Il ventaglio delle proposte è ricco: ci sono masi specializzati per famiglie, masi per appassionati di cavalli, masi per escursionisti e per ciclisti dove i più sportivi trovano sentieri e piste ciclabili proprio davanti al maso. Il comune denominatore è l'ospitalità e l'atmosfera conviviale e famigliare che si respira in ogni maso Gallo Rosso. *cod 14526*

Carciofo e cardo
Il nono volume BayerCropScience



Il carciofo e il cardo è il titolo del nono volume di "Coltura & Cultura", una collana promossa da Bayer CropScience e da Script, marchio editoriale di ART. Qui il re dell'orto è presentato in una veste vivace e accattivante.

Diviso in otto capitoli illustra in un linguaggio rigorosamente scientifico, ma accessibile a un pubblico curioso, l'ortaggio nella storia, nell'arte, nell'alimentazione, ponendo un accento particolare sulle sue caratteristiche nutrizionali, fitoterapiche e medicinali. Ampio spazio è inoltre dedicato all'aspetto tecnico-agronomico della coltura nelle cinque principali regioni italiane. **(L.S.)** *cod 14859*

Pizzerie più sfiziose? Le illustra Francese



È uscita la 4ª edizione della guida alle pizzerie italiane a cura di **Beppe Francese**. Il volume conta ben 857 pagine per presentare 2.230 pizzerie (300 in più rispetto alla precedente edizione) e propone ai lettori il modo migliore per soddisfare i propri sfizi di gola, dovunque si trovino. Sponsorizzata dalla Birra Peroni e dall'acqua San Bernardo, la guida è in vendita al prezzo di 20 euro.

Francese ha festeggiato nell'occasione anche l'inaugurazione del nuovo sito web (**www. pizzerie-italia.it**). Il dinamico autore ha in progetto anche "Pizzerie d'Italia network", una community che opererà attraverso il contatto diretto tra gli operatori del settore con le aziende a esso collegate. Un progetto che nasce da un "amore" e che potrà svilupparsi solo con l'amore. Per la pizza, naturalmente.



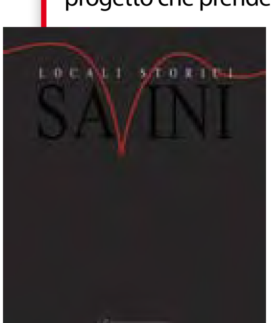
«Il progetto del Network - afferma Francese - vuole proporre un importante strumento di lavoro per tutti gli operatori: dagli esercenti ai fornitori, dalle aziende produttrici a quelle di servizi, dai consulenti ai professionisti del web agli stessi media. È così che un team di professionisti si sono impegnati per promuovere la conoscenza "della pizza" attraverso vari strumenti». **(M.F.)** *cod 14634*

GUIDO, DIARIO DI UNA FAMIGLIA DI MARE

"Guido. Diario di bordo di una famiglia che ama il mare" è un libro volutamente atipico in cui i testi dello scrittore e critico enogastronomico Massimo Roscia, a metà tra la prosa e la poesia, si fondono alla perfezione con i delicati dipinti del pittore forlivese Marco Neri e con le suggestive fotografie di Davide Cheli e Cristian Valloni. Guido è la storia di tre generazioni di ristoratori riminesi, un viaggio nel tempo che prende avvio nell'estate del 1946 a Rimini e arriva a oggi. *cod 14393*

Allan Bay celebra il Savini, storico locale di Milano

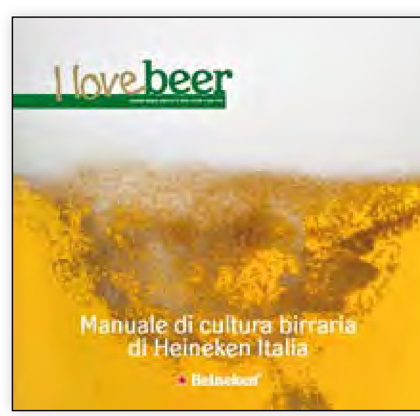
Un monumento in continua evoluzione. È questo l'apparente paradosso con cui Allan Bay nella sua prefazione al libro "Savini, cucina creativa tra futuro e tradizione" definisce il ristorante simbolo di Milano. Ed è alla celebrazione di questo locale che Reed Gourmet, una divisione di RBI, presente nel settore dell'editoria specializzata in ambito enogastronomico dal 2006, ha voluto dedicare il primo volume della collana di libri "Locali storici". Un progetto che prende il via dal Savini ma destinato a creare un percorso a tappe attraverso il meglio della ristorazione e dell'ospitalità made in Italy. **(M.F.)** *cod 15094*



Come diventare birraio Heineken ne svela i segreti

Chi sa quante e quali sono le tipologie e gli ingredienti che rendono le birre così naturalmente diverse tra loro? Come si serve una birra? Qual è il segreto della schiuma e qual è il bicchiere giusto per gustare al meglio la bevanda più antica del mondo? Sono oltre 25 milioni gli italiani che la bevono con regolarità, ma quanti di loro conoscono il mondo che si nasconde dentro alla bottiglia che si sta consumando?

A queste domande risponde Heineken Italia - che da oltre 35 anni produce birra in Italia negli stabilimenti di Pollein (Ao), Comun Nuovo (Bg), Assemini (Ca) - con l'idea di raccontare in chiave divulgativa al pubblico il ricco patrimonio di conoscenze che, fino ad oggi, è stato appannaggio dei soli addetti ai lavori. Debutta il "Manuale di cultura birraria di Heineken Italia" all'interno del progetto I love beer.«Nei primi tre anni dalla nascita



del progetto ci siamo concentrati sui punti di consumo - ha detto **Alfredo Pratolongo**, direttore comunicazione - coinvolgendo nei corsi 600 barman di locali che oggi sono in grado di offrire al consumatore finale un servizio e un prodotto di qualità. Il debutto sul mercato di una pubblicazione di taglio divulgativo contribuisce a estendere la cultura ai consumatori rendendoli più consapevoli». **(R.O.)** *cod 14682*

Menu primaverile

Per i cremaschi arriva la rassegna che per un mese li "vizia" a tavola

La Primavera arriva anche nel Cremasco, per i "tavolieri" fonte inesauribile di ricerca e di ispirazione. Territorio, territorio e ancora territorio. Le cucine e i ristoranti cremaschi, la cucina italiana tutta, vanno dove saremo capaci di portarla noi con le nostre scelte enogastronomiche.

Cuochi e macellai, artigiani del gusto, professionisti del buon vivere, giornali e giornalisti, appassionati buongustai, casalinghe alla spesa, gli ospiti tutti della ristorazione. Bisogna fare delle scelte, e al momento di cucinare, proporre, ricercare, scegliere cosa e dove mangiare, la scelta condiziona il futuro vivere, e oggi con così tanta informazione, la scelta non può che essere consapevole.



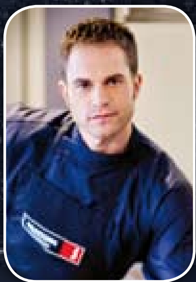
Ecco allora la "Primavera in cucina". La rassegna gastronomica, dal 15 aprile al 15 maggio, propone menu degustazione da 25 a 30 euro; offre agli amanti della buona cucina di gustare piatti in cui "la Primavera" la fa da protagonista: erbe spontanee, insalatine e asparagi, rane e pesce d'acqua dolce, coniglio e freschi formaggi. Ottimi ingredienti per realizzare ricette genuine, legate al territorio e alle stagioni, con il grande valore aggiunto amorevolmente dato dall'associazione Le tavole cremasche. I ristoranti: Ristorante Bistek, Trattoria Il Fante, Ristorante Il Ridottino, Hostaria San Carlo, Osteria La Cuccagna, Trattoria Il Postiglione, Trattoria Tre Rose, Trattoria Volpi. *cod 15119*



Ravenna e Ferrara tra piatti e storia

Una ricorrenza del 25 aprile davvero speciale per il Club dei Buongustai di Bergamo che è andato in trasferta alla scoperta dei monumenti e dei sapori di Ferrara e Ravenna. I buongustai hanno fatto tappa al ristorante "L'Oca Giuliva" di Ferrara, alla Trattoria "Alma" di Marina di Ravenna, al ristorante "Il Mago del Pesce" di Ravenna dove si sono degustati salumi, formaggi, vini e specialità di carne e di pesce dell'Adriatico. Senza dimenticare un excursus nella storia. *cod 15193*

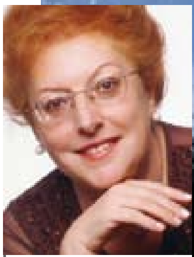
I nostri amici Gemelli

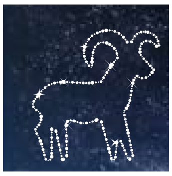


Simone Rugiati
Cuoco
24/05/1981



Francesco Cione
Barman
17/06/1982





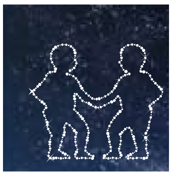
ARIETE (21/03 - 20/04)

Usa maggiore accortezza nei legami interpersonali e vivi i legami di amicizia con una maggiore generosa apertura al nuovo. Esuberanza e vigore non ti mancheranno di certo, quindi lascia pure che qualche strappo alla regola diventi la norma... Ricorda che non ti converrà appesantire il sistema digestivo con un'alimentazione troppo calorica.



TORO (21/04 - 20/05)

Un mese speciale, maggio. Il Sole e Mercurio permettono di appianare spinose questioni e magari anche di guadagnarci! Ti piacerà procedere a spron battuto anche nei sentimenti affettivi, poiché la situazione consiglia dinamico tempismo. Come al solito vorresti soste a tavola prolungate, ma maggio non te ne darà tempo e maniera troppo spesso...



GEMELLI (21/05 - 21/06)

Per te si tratta di un periodo nel quale ricaricare le batterie esaurite diventa facile. Venere e anche il Sole si daranno da fare per rimetterti informa fisicamente e psicologicamente, aiutandoti a occupare con sicurezza le posizioni eminenti che ora ti tentano. Cerca di non distrarti troppo da cibo e orari, che dimentichi con una certa frequenza.



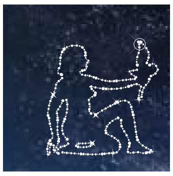
CANCRO (22/06 - 22/07)

Per le iniziative sentimentali aspetta che Venere ti dia tutta la carica seduttiva e tenera che ti serve, allo scopo di far capitolare chi ti piace! Allora ogni tua mossa avrà fantastiche conseguenze... In campo alimentare non concederti troppo golosissime deroghe alla sobria severità necessaria adesso al tuo florido organismo. Ne andrebbe della tua svelta silhouette.



LEONE (23/07 - 22/08)

La lezione che ti sta dando Marte è che osare, lottare per la vittoria è un atteggiamento vincente. Saprai gestirne le indicazioni con mano leggera e senza esagerare, proponendo più che imponendoti. Comunque l'eros è sempre in primo piano e l'amore funziona alla grande. Visto in caldo rivolgiti a cibi più freschi, a preparazioni essenziali e semplici, e a porzioni parche.



VERGINE (24/08 - 22/09)

Sono di nuovo i consigli di Saturno a guidarti e a condizionarti con moderazione. Anche nel lavoro saprai scegliere un mudus operandi sintetico ed efficiente. Mentre in amore una paralizzante timidezza rischia di farti apparire indifferente... A tavola potresti orientarti con ripetitività e monotonia. Favorisci una gustosa molteplicità dei sapori.



BILANCIA (23/09 - 22/10)

Benvenuta la libertà di movimento che ora le stelle sanno regalarti. La indirizzerai in campi proficui, con maggiori scelte e con situazioni più fluide, adattabili alle tue precise necessità. Punta su una maggiore confidenza con la persona cara mentre sotto il profilo alimentare sarà bene iniziare una cura disintossicante a base di acque minerali diuretiche.



SCORPIONE (23/10 - 22/11)

Saprai approfittare dei consigli delle stelle per fortunate espansioni e allargamenti della sfera d'influenza. Anche in amore aumentano i motivi di gioia. Comunque ora le occasioni per rendere più soddisfacente il giro d'affari sono da afferrare al volo. E non dimenticarti che accordi vantaggiosi potrebbero venir stilati proprio con le gambe sotto il tavolo!



SAGITTARIO (23/11 - 21/12)

Freschezza e vivacità d'animo sono i tuoi segreti di maggio: quelli che ti faranno fare notevoli passi in avanti nella vita personale e in quella lavorativa. E se poi rivolgeste la vostra offerta di lavoro a mercati più ampi e cosmopoliti del consueto? Bruciori di stomaco e difficoltà digestive dipendono dal fatto che forse mastichi il cibo in modo insufficiente...



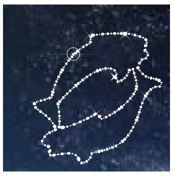
CAPRICORNO (22/12 - 20/01)

Incoraggiato da Saturno, resa più lucida da Plutone e dal consenso di Mercurio, saprai varare linee di condotta mirate ad hoc verso il successo. Le decisioni prese ora saranno valide a lungo. Ma attento a contendenti che non vanno per il sottile... Saranno provvidenziali tisane, infusi e cibi semplici per instaurare un'azione disinfiammante nell'intero organismo.



ACQUARIO (21/01 - 19/02)

Splendide le doti artistiche e creative del tuo maggio, momento nel quale ispirazione e fecondità sono al tuo fianco. Segui le immediate indicazioni delle tue prime impressioni: saranno quelle più autentiche e veritiere. Per te ci sarà anche una certa tendenza alla golosità, ma - come dicono i cinesi, che sono saggi - chi ha detto che sia davvero un male?



PESCI (20/02 - 20/03)

La combinazione di Giove e Urano ti vuole attivo e fortunato, capace di realizzare i suggerimenti di un'imprenditorialità in fase di promettente rilancio. Interessanti anche gli spunti finanziari del momento, che potrebbero portarti lontano... Tenderai forse a mangiare tanto, mentre ritmi alimentari più costanti ti andrebbero meglio.

Offerte Lavoro

- **RIST.-PIZZ.** in VENETO cerca **1 CAPO PARTITA** - lavoro fisso - persona esperta specialità pesce
- **RIST.-BAR** in LOMBARDIA cerca **1 CUOCO** stagionale esperto in ristoranti e catering
- **RIST.-PIZZ.** in LOMBARDIA cerca **1 CUOCO UNICO + 2 CAMERIERI + 1 PIZZAIOLO** per stagione estiva
- **RIST.-PIZZ.** in LOMBARDIA cerca **1 CAMERIERE + 1 CUOCO/PIZZAIOLO + 1 AIUTO CUOCO** per lavoro fisso o stagionale - cucina mediterranea e forno elettrico
- **RIST.-PIZZ.** in LOMBARDIA cerca **1 CUOCO UNICO** per lavoro fisso - richiesta responsabilità ed esperienza - locale con 100 coperti
- **RIST.-PIZZ.** in VALLE D'AOSTA cerca **1 CAMERIERE/A + 1 PIZZAIOLO** - da subito per lavoro fisso o stagionale e il pizzaiolo solo per 2 settimane
- **RIST.** in SARDEGNA cerca **1 CAMERIERA** da maggio a ottobre - richiesta minima esperienza e conoscenza inglese
- **ALB.***-RIST.** in VENETO cerca **1 CAMERIERA PIANI + 1 CUOCO** dal 15 giugno a fine agosto, cuoco solo per mese di agosto
- **RIST.** in LOMBARDIA cerca **1 CUOCO CAPO PARTITA** per lavoro fisso - persona esperta, professionale, cucina curata regionale ed internazionale
- **RIST.-PIZZ.** in GERMANIA cerca **1 ROSTICCIERE/PIZZAIOLO** per lavoro fisso - persona seria, motivata, esperta in rosticceria ed infarinatura di pizzaiolo
- **RIST.-PIZZ.** in LOMBARDIA cerca **1 AIUTO CUOCO + 1 PIZZAIOLO** da maggio a tempo determinato – età max 29 anni
- **RIST.-PIZZ.** in AUSTRIA cerca **1 CHEF DI PARTITA** da subito per lavoro fisso - richiesta età max 35 anni, esperienza preparazione pesce

Ricerche Lavoro

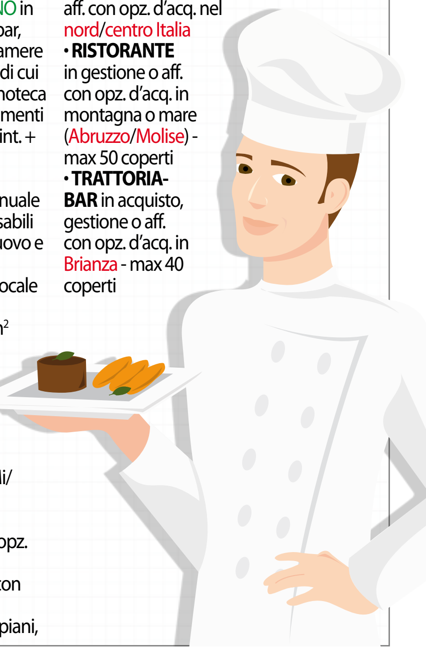
- **BARISTA/CAMERIERA** età 28 esp. 10 - ingl. e franc. - per Italia
- **BARISTA/COMMIS DI CUCINA** età 43 esp. 14 - per Italia/estero
- **BARMAN** età 46 esp. 25 - ingl., spagn. e portogh. - per Italia/estero
- **BARMAN/CAMERIERE** età 19 esp. 2 stagioni - per Italia/estero
- **CAMERIERA SALA/PIANI** età 29 esp. 2/6mesi - per Italia
- **CAMERIERA/BARISTA** età 20 esp. 4 - ingl. e franc. scolastico - per Italia/estero
- **CAMERIERA/COMMIS DI CUCINA** età 22 esp. 2 + 2 stagioni - naz. marocchina - per Italia
- **CAMERIERE** età 24 esp. 4 - spagn. perfetto e ingl. buono - per Italia/estero
- **CAMERIERE** età 25 esp. 6 - ingl. e tedesco di servizio - per Italia/estero
- **CAMERIERE** età 34 esp. 15 - ingl. di servizio - per Italia/estero
- **CAMERIERE** età 33 esp. 3 - ingl. buono - per nord Italia/estero
- **CAMERIERE** età 39 esp. 20 - fran. discreto, ted. e ingl. di servizio - per Italia/estero
- **CAMERIERE/BARISTA** età 25 esp. 5 - sc.alberg. - ingl. - per Italia/estero
- **CAMERIERE/BARMAN** età 24 esp. 6 - ingl. buono e tedesco di servizio - per Italia/estero
- **COMMIS DI CUCINA** età 21 esp. 2 stagioni - per Italia
- **COMMIS DI CUCINA** età 38 esp. 8 - naz. rumena - per Italia/estero
- **COMMIS DI CUCINA/CAMERIERE** età 49 esp. 20 - per nord Italia
- **CUOCA** età 24 esp. 9 - sc.alberg. - per Italia/estero
- **CUOCA II° LIV.** età 47 esp. 18 - per Italia
- **CUOCO** età 44 esp. 20 - per Italia
- **CUOCO** età 46 esp. 28 - sc.alberghiera - franc. base - per Italia/estero
- **CUOCO** età 48 esp. 25 - per Italia/estero
- **CUOCO** età 25 esp. 6 - per Italia/estero
- **CUOCO** età 37 esp. 12 - ingl. - per Italia/estero
- **CUOCO** età 47 esp. 30 - per Italia
- **CUOCO** età 33 esp. 13 - ingl. e franc. - per Italia/estero
- **CUOCO** età 33 esp. 18 - per Italia/estero
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 40 esp. 20 - sc.alberg. - franc. buono - per estero
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 23 esp. 5 - sc.alberg. - per Italia/estero
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 23 esp. 7 - ingl. - per Italia/estero
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 44 esp. 10 - per Italia/estero
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 25 esp. 9 - spagn. buono e ingl. scolastico - per Italia/estero
- **CUOCO CHEF** età 56 esp. 35 - economo - per Italia/estero
- **CUOCO CHEF/PIZZIAOLO** età 41 esp. 20 - ingl. buono - per Italia/estero
- **CUOCO SOUS CHEF** età 35 esp. 20 - franc. - per Italia
- **CUOCO/MAITRE** età 56 esp. 35 - tedesco buono - per Italia
- **CUOCO/PIZZAIOLO** età 37 esp. 15 - per Italia/estero
- **GENERICO/COMMIS DI CUCINA** età 32 esp. 1 - per Italia
- **II° CUOCO** età 31 esp. 6 + 6 stagioni - sc.alberg. - per Italia/estero
- **MAITRE** età 66 esp. 50 - franc. perfetto e ingl. e ted. discreto - per Italia/estero
- **MAITRE** età 33 esp. 15 - ingl. buono - per Italia
- **MAITRE D'HOTEL** età 42 esp. 22 - sc.alberg. - ingl. e franc. ottimo e ted. suff. - per Italia/estero
- **PASTICCIERE/GELATIERE/PIZZAIOLO** età 45 esp. 25/3 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 29 esp. 10 - ingl. e franc. - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 32 esp. 8 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 41 esp. 25 - franc. ingl. scolastico - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 35 esp. 12 - ingl. e tedesco - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 27 esp. 10 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 32 esp. 14 - poco tedesco - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 38 esp. 18 - franc. scolastico - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 27 esp. 8 - ingl. - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 41 esp. 20 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 38 esp. 8 - per Italia
- **PIZZAIOLO** età 41 esp. 6 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 41 esp. 20 - per Italia
- **PIZZAIOLO** età 40 esp. 10 - per Italia
- **PIZZAIOLO** età 38 esp. 20 - per Italia
- **PIZZAIOLO** età 33 esp. 10 - ingl. buono - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 47 esp. 20 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 36 esp. 18 - ingl. fluente - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 37 esp. 13 - per Italia
- **PIZZAIOLO** età 45 esp. 20 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 23 esp. 4 - forno a gas - per Italia
- **PIZZAIOLO/CAMERIERE** età 41 esp. 11 stagioni - spagn. buono - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO/CAMERIERE** età 42 esp. 25 - per Italia
- **PIZZAIOLO/COMMIS DI CUCINA** età 40 esp. 10 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO/COMMIS DI CUCINA** età 31 esp. 16 - ingl. ottimo - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO/PASTICCIERE** età 35 esp. 5/15 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO/ROSTICCIERE** età 23 esp. 7 - sc.alberg. - ingl. e spagn. - per Italia
- **RECEPTIONIST** età 20 esp. 2 mesi - franc. e ingl. buono e ted. discreto - per Italia
- **RECEPTIONIST** età 51 esp. 2 - ingl. e franc. - per Italia
- **RECEPTIONIST/COMMIS DI CUCINA** età 27 esp. 10 - ingl. - per Italia

Offerte Attività

- **RIST.** in VALLE D'AOSTA in vendita - attività di livello costituita da 2 sale di 130 m² con 30 coperti e sito in un locale storico in centro
- **HOTEL***-RIST.-BAR** in TRENTINO in gestione il ristorante, in vendita il bar, l'immobile e l'attività storica - 26 camere con 50 posti letto - 2 stabili attigui di cui uno albergo e ristorante e l'altro enoteca di nuova realizzazione e 3 appartamenti a rustico di circa 100 m² - m² 2000 int. + m² 1000 est. con 120 posti
- **HOTEL***-RIST.** in ABRUZZO in vendita - ottimo affare - attività annuale con 44 camere più 2 stanze per disabili - impianto di condizionamento nuovo e camere nuove
- **BAR** in LOMBARDIA in vendita - locale situato su strada di paese di forte passaggio ed è composto da 40 m² - Posti:15
- **COMPLESSO** immobiliare in LOMBARDIA in vendita - ottimo affare adatto a qualsiasi soluzione ricettiva/ristorativa composto da m² 2500 su s.s. Mi/Lc a 30 km da Mi/Lc/Bg/Co
- **BAR-TAVOLA CALDA** in EMILIA ROMAGNA in vendita o in aff.con opz. d'acquisto - attività sita in centro e composta da m² 220 e m² 60 est. con 160 posti
- **LOCALE** di 800 m² disposto su 2 piani, ampie vetrate e molto in vista adatto a ristorazione su s.s. Mi/Lc
- **HOTEL***-RIST.** in TRENTINO in vendita - lavoro annuale - 35 camere + 7 appartamenti – attività completa di tutto

Ricerche Attività

- **AGRITURISMO-RIST.-PIZZ.** in gestione in centro/nord Italia - max 150 coperti
- **AGRITURISMO-RIST.-PIZZ.-TAVOLA CALDA** in acquisto, gestione o aff. con opz. d'acq. a Palma di Maiorca
- **ALBERGO** in acquisto nel nord Italia - attività 3 stelle
- **B&B-AGRITURISMO** in gestione o aff. con opz. d'acq. in centro/nord Italia - attività con struttura per allevamento cavalli
- **BAR** in gestione nel nord Italia
- **BAR** in acquisto nel nord Italia - attività con più di 100 m² con macchinette e parcheggio
- **BAR** in aff. con opz. d'acq. nel nord/centro Italia
- **BAR-PIZZERIA** in acquisto, gestione o aff. con opz. d'acq. a Londra
- **BAR-TABACCHI** in acquisto in centro Italia
- **BAR-TABACCHI-PUB-WINEBAR-PASTIC.-GELAT.** in acquisto, gestione o aff. con opz. d'acq. in centro/nord Italia
- **PIZZERIA** in gestione nel sud Italia
- **PIZZERIA** in aff. con opz. d'acq. nel nord Italia
- **PIZZERIA D'ASPORTO** in acquisto in zona Camparada (Mi)
- **RIST.-PIZZ.** in gestione o aff. con opz. d'acq. in Emilia Romagna o Marche in località turistica o zona di passaggio - max 40 coperti
- **RIST.-PIZZ.-BAR-TABACCHI-GELATERIA** in gestione o aff. con opz. d'acq. nel nord/centro Italia
- **RISTORANTE** in gestione o aff. con opz. d'acq. in montagna o mare (Abruzzo/Molise) - max 50 coperti
- **TRATTORIA-BAR** in acquisto, gestione o aff. con opz. d'acq. in Brianza - max 40 coperti





Asparago bianco di Bassano Dop



Ciliegia di Marostica IGP

I capolavori della terra vicentina.

Vicenza e la sua provincia: un territorio di grande tradizione, un'immensa "galleria d'arte" dove i protagonisti sono tutti quei sapori che sanno conquistare il palato di chi ama l'enogastronomia di qualità.

Qui nascono capolavori del gusto come l'asparago bianco di Bassano Dop, una primizia da grand gourmet, più unica che rara, che da sola merita la trasferta verso Bassano del Grappa, città millenaria sul Brenta o la ciliegia di Marostica IGP, regina dolce e gustosa delle tavole primaverili, che nell'ambiente collinare da Marostica a Breganze, zona di grandi vini, ha trovato il suo ambiente ideale.

In queste terre prendono forma autentici gioielli del gusto quali il formaggio Asiago Dop, mordido e delicato nella variante 'fresco' oppure dal sapore forte e deciso quando 'stagionato', la sopressa vicentina Dop, delicata armonia di sapori che si presta come accompagnamento ideale per ogni piatto, l'olio extravergine d'oliva, la grappa e vini unici come il Lessini Durello ed il Tai Rosso, o meraviglie di dolcezza come il Torcolato, il Recioto ed il Vin Santo di Gambellara, compagni eccezionali per il dessert.

*L'appuntamento è il **18 maggio a Milano**, prossima tappa di un articolato itinerario alla scoperta del meglio della produzione vicentina e del suo alto valore economico, storico e culturale.*

Vicenza ed il suo ridente territorio, una deliziosa esperienza. Vicenza Qualità Vi invita a provarla gustando i nostri prodotti.

www.vicenzaqualita.org
www.madeinvicenza.it
www.vicenzagrifood.it

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA
VICENZA

VICENZA QUALITA'

WATER GALLERY

la Vostra Carta delle Acque



Esclusiva

NORDA
ACQUA MINERALE NATURALE

per la Ristorazione